

POLLAME

Alette Di Pollo Ripiene Fritte

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Scalzare la parte finale più grossa dell'aletta.

Rigirare la parte di carne staccata dall'osso verso la fine dell'osso, aromatizzare e farcire nella parte rovesciata della carne.

Battere l'uovo con il latte (non salare).

Pannare l'ala con l'uovo e il pangrattato.

Friggere in olio a 160 gradi per 10 minuti, scolare, salare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 alette di pollo
- 100g di macinato misto
- 200g di pangrattato
- 50g di latte
- 1 uovo
- formaggio grana grattugiato
- rosmarino
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- [Coscette Al Sesamo](#)
- [Pollo Ripieno Lessato](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)

Ali Di Pollo Alla Cinese

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavare accuratamente le ali di pollo e passarle alla fiamma per strizzarle.

Fare soffriggere dell'aglio tritato finemente in un wok ben oliato. Appena sarà ben rosolato (non bruciato) aggiungere (in sequenza) lo zenzero, la salsa di soia e continuando a mescolare il miele lo sherry e le ali di pollo.

Aggiustare di sale e lasciare cuocere a fiamma bassissima per circa 25 minuti.

Suddividere sui piatti di portata le ali di pollo, ricoprirle del loro sughetto, e portarle in tavola caldissime, con delle ciotoline di riso bollito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di ali di pollo
- 2 cucchiaini di miele
- 2 cucchiaini di sherry
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 tazza di salsa di soia
- sale
- olio d'arachidi

Ricette simili

- [Pollo Con Castagne](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Pollo Bang Bang Dello Sichuan](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Ai Germogli](#)

Ali Di Tacchina Al Vino Bianco

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Preparare le ali ben pulite e lavate ed inserirle in una casseruola dove non occupino più dei 2/3 della sua capacità; portare a temperatura e rosolare bene le ali da tutte le parti.
Aggiungere il vino bianco, un rametto di rosmarino, sale e salvia.
Chiudere con il coperchio, e cuocere per mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 4 ali di tacchina
- rosmarino
- salvia
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Paeta Rosta Al Melgaragno](#)
- [Tacchina Alla Melagrana](#)
- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Petto Di Tacchina Del Fattore](#)

Allodole Al Crostone In Salsa

Ricetta di pollo a base di allodole

Ricetta

Pulire le allodole (tenere da parte i fegatini), salarle, peparle, avvolgerle nelle fettine di lardo e legarle. Farle rosolare in una teglia con metà burro e poco olio a fuoco vivo; quando hanno preso colore, bagnarle con qualche cucchiaino di brodo e portare a termine la cottura in forno a temperatura media.

Cuocere intanto i fegatini delle allodole e il fegatino di pollo con una noce di burro; passarli al setaccio, salare, pepare, bagnare con il cognac e far asciugare al fuoco.

Friggere nel rimanente burro (tenerne da parte una noce) i crostoni di pane, scolarli, spalmarli con il passato di fegatini, disporli su un piatto e mettere su ciascuno una allodola.

Aggiungere ancora un poco di brodo al sughetto di cottura delle allodole, rimetterlo al fuoco staccando bene il fondo con un cucchiaino di legno, incorporatevi la noce di burro tenuta da parte impastata con la farina, mescolare bene, fare addensare un poco la salsa, quindi versarla sulle allodole.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di allodole
- 16 fettine di lardo
- 16 crostoni di pane
- 100g di burro
- 1 fegatino di pollo
- 1 cucchiaino di farina
- poco di brodo
- 1 bicchierino di cognac
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Allodole Arrosto Al Tartufo](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Tordi All'aglio](#)

Allodole Arrosto Al Tartufo

Ricetta di pollo a base di allodole

Ricetta

Pulire le allodole e farle rosolare in un tegame con 30 g di burro; salare, pepare, unire la salvia e il rosmarino e cuocere a fuoco vivo, bagnando ogni tanto con qualche cucchiaino di vino.

Scolare le allodole su un piatto e incorporare al sughetto di cottura il rimanente burro impastato con la farina; diluire con un mestolino di brodo mescolando bene, rimettere nel tegame le allodole e portare a termine la cottura.

Sgocciolare gli uccellini su un piatto di portata, cospargerli con il sughetto da cui si saranno eliminati la salvia e il rosmarino e distribuirvi sopra il tartufo a lamelle.

Servire, volendo, con del riso al burro.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di allodole
- 50g di burro
- 1 cucchiaino di farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 tartufo bianco
- alcune foglie di salvia
- vino bianco secco
- poco di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Campagnolo](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Tacchino Ai Saponi Autunnali](#)
- [Faraona Arrosto](#)

Allodole In Spiedini Alla Bresciana

Ricetta di pollo a base di allodole

Ricetta

Pulire le allodole. Infilarle a quattro a quattro su quattro spiedini in ferro o in legno, alternando ogni allodola con un pezzetto di pancetta e una foglia di salvia. Disporre gli spiedini su una teglia imburrata, salarli, peparli e insaporirli con un pizzico di cannella; cospargerli con il rimanente burro fuso e con il pangrattato.

Cuocere in forno medio per una ventina di minuti, cospargendo ogni tanto gli uccelli con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente.

Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di allodole
- 100g di pancetta tagliata spessa
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di pangrattato
- alcune foglie di salvia
- 1 pizzico di cannella
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Uccelletti Con Polenta](#)
- [Anatroccolo Al Forno In Salsa Di Marsala Con Patate E Prugne](#)
- [Allodole Arrosto Al Tartufo](#)
- [Quaglie Alla Parmigiana](#)

Alzavole Allo Spiedo

Ricetta di pollo a base di alzavole

Ricetta

Pulire le alzavole. Salarle, peparle internamente ed esternamente, avvolgerne i petti nelle fettine di pancetta fermandole con un filo. Infilarle sullo spiedo e arrostarle; qualche minuto prima del termine della cottura eliminare la pancetta in modo da farle ben colorire. Servirle con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 alzavole
- 4 fettine di pancetta
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Fagiano Alla Panna](#)
- [Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta](#)
- [Fagiano Arrosto](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)

Anatra Ai Fichi

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

L'anatra deve essere con rigaglie e pronta per la cottura.

Preparate il brodo: pelate e tritate cipolla e carote.

Sbucciate e pestate uno spicchio di aglio.

Mettete il tutto in una pentola con le rigaglie dell'anatra, la maggiorana, il timo, il sale e i grani di pepe.

Aggiungete 5 dl di acqua, portate a ebollizione poi riducete il fuoco e lasciate sobbollire per quarantacinque minuti, schiumando regolarmente la superficie del liquido: deve ridursi di metà volume.

Passatelo poi attraverso un setaccio.

Fate scaldare il forno a 170 gradi.

Soffregate l'interno dell'anatra con sale e pepe.

Pelate e pestate l'aglio rimanente.

Sbucciate l'arancia e dividetela a spicchi.

Mettete l'aglio, gli spicchi di arancia e le foglie di alloro all'interno dell'anatra.

Cucite l'apertura.

Punzecchiate tutta la superficie con un ago.

Fate scaldare l'olio in un recipiente da forno e rosolatevi l'anatra da tutte le parti.

Levate l'eccedenza di grasso.

Versate il brodo d'anatra e il vino bianco in un tegame.

Fate bollire e versate subito sull'anatra.

Aggiungete il timo.

Coprite il recipiente, infornate e lasciate cuocere da un'ora e trenta minuti a due ore: l'anatra è cotta quando, infilando un ago nella coscia, fuoriesce un sugo trasparente. A cottura ultimata, sgocciolate l'anatra, togliete i fili e tenete in caldo su un piatto di portata.

Eliminate il timo.

Asciugate i fichi senza lavarli e tagliateli in quattro.

Sgrassate al massimo il sugo di cottura dell'anatra e aggiungetevi i fichi.

Fate bollire.

Verificate il condimento. Non appena i fichi sono caldi, versateli sull'anatra e servite. Vino consigliato: Brunello di Montalcino.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pizzichi di timo
- 2 pizzichi di maggiorana
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 rametto di timo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 arancia
- 2 foglie di alloro
- 3 spicchi di aglio
- 50 cl di vino bianco secco
- 250g di fichi secchi
- 1 anatra da 1750 g
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Pollo All'arancia](#)
- [Fagiano In Salmì](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)

Anatra Ai Funghi

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Soffriggere in un tegame la cipolla affettata con burro e pancetta a dadini; unirvi l'anatra in pezzi e rosolare bene; unire carota e sedano tritati con i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida. Far insaporire e bagnare col vino; far evaporare e aggiungere il brodo in cui è stata disciolta la salsa.

Salare e pepare e cuocere per il tempo necessario.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra
- 100g di pancetta
- 80g di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 30g di funghi secchi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 mestolo di brodo
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure](#)
- [Tacchinella Glassata](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)

Anatra Al Barbaresco

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Rosolare nell'olio con lo scalogno e la salvia i petti d'anatra; bagnare col vino e far evaporare.

Aggiustare di sale e di pepe, coprire e cuocere per 1 ora.

Togliere la carne e tenerla in caldo. Aiutandosi con un cucchiaino raccogliere il fondo di cottura, unirvi il burro e la farina e far addensare.

Servire il petto a fette irrorate dalla salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto d'anatra
- 1 bicchiere di vino barbaresco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 scalogno
- 2 foglie di salvia
- 20g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Petti D'anatra Alla Senape](#)
- [Petto D'anatra Al Madera Con Soufflé Di Uvette](#)

Anatra Al Calvados

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Formate un composto con fegato e ventriglio tritati, pangrattato, una mela sbucciata e tagliata a fettine, 1 uovo e bagnate il tutto con un po' di calvados; salate e pepate.

Riempite l'anatra con il composto. In una pentola riscaldate l'olio e metteteci dentro l'anatra.

Cospargete il restante calvados sulla carne e dategli fuoco.

Aggiungete l'acqua e una mela sbucciata tagliata a fettine.

Infornate per 1 ora. Intanto sbucciate le mele rimaste e mettetele in una teiera imburrata, aggiungendoci 1 cucchiaino d'acqua e cospargendo di noci di burro.

Infornate e lasciate cuocere per 30 minuti.

Aggiungete la panna liquida al sugo di cottura.

Servite l'anatra su un vassoio con intorno le mele cotte e sopra il suo sugo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra selvatica
- 1/2 bicchiere di acqua
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchierino di calvados
- 8 mele
- 2 cucchiaini di panna liquida
- 1 pizzico di pangrattato
- 1 uovo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Selvatica Alla Crema](#)
- [Pollo Alla Normanna \(2\)](#)
- [Pollo Con Funghi E Porri](#)
- [Anatra Alle Mele](#)
- [Anatra Al Vino](#)

Anatra Al Formaggio

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliate finemente l'erba cipollina e impastatela insieme ai formaggi caprini con un pizzico di sale e uno di pepe.

Svuotate l'anatra, levatele la ghiandola odorifera, lavetela bene quindi salatela, pepatela e riempitela con la farcia al formaggio.

Ricoprite interamente l'anatra con le fette di lardo e avvolgetela in un foglio di alluminio, sistemandola poi dentro una teglia.

Portate il forno a 200 gradi e cuocete l'anatra per mezz'ora.

Attendete qualche minuto prima di svolgerla dall'alluminio quindi servitela.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra
- 3 formaggi caprini
- 50g di erba cipollina
- 100g di lardo affettato
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Oca Arrosto](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)

Anatra Al Pepe Verde

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

In una teglia scaldate il burro e unite la cipolla affettata sottilmente. Quando è diventata trasparente aggiungete la carota a rondelle, il sedano, il prezzemolo e il timo.

Tagliate all'anatra, testa, collo e zampe. Strofinatela fuori con sale e pepe. Dentro mettete tre grani di pepe verde, una noce di burro, un pizzico di sale. Legatela con lo spago bianco da cucina. Sistematela nella stessa teglia delle verdure.

Coprite e mettete in forno caldo a 220 gradi per un quarto d'ora.

Sfornate, bagnate con il vino e ponete il recipiente sul fornello.

Fate evaporare.

Aggiungete il brodo, portate a ebollizione, coprite di nuovo e rimettete in forno a 190 gradi per tre quarti d'ora. Se asciugasse troppo bagnate con altro brodo.

Togliete l'anatra dalla teglia.

Passate il sugo di cottura, diluitelo con mezzo mestolo d'acqua bollente, versatelo di nuovo nella teglia e fatelo ridurre un po'.

Unite il peperone a pezzetti e il pepe verde.

Rimettete l'anatra nel recipiente e ponete in forno a 190 gradi per un quarto d'ora. Tagliatela a pezzi e copriteli con il sugo. Vini di accompagnamento: Lison Pramaggiore Cabernet “Riserva” DOC, Lacrima di Morro DOC, Mandrolisai Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di 2000 g
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 40g di burro
- 2 bicchieri di brodo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 peperone rosso piccolo
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- timo
- 1 cucchiaino di pepe verde in grani
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pernice Marinata](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Anatra Alla Salsa Di Mandorle](#)
- [Oca Agrodolce](#)

Anatra Al Rosso

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Porre sul fuoco una casseruola di cui l'anatra non superi più di 2/3 della sua capacità e portarla al giusto calore, inserirvi l'anatra facendola rosolare da ambo le parti, unire i pomodori con il prezzemolo tritato, 1 pizzico di sale, il vino bianco e 2 mestoli di acqua.

Cuocere per 20 minuti circa a fuoco moderato, quindi unirvi le cipolline precedentemente sbollentate e portare a termine la cottura per ancora 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1000 g
- 2 pomodori maturi
- prezzemolo
- 500g di cipolline sbollentate
- vino bianco
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- [Anatra Farcita](#)
- [Anatra Alle Olive](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Anatra Alla Salsa Di Mandorle](#)
- [Anatra Selvatica Alla Crema](#)

Anatra Al Sale

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Coprire il fondo di una pirofila con uno strato di sale grosso, appoggiarvi l'anatra, ben legata con un sottile spago e coprirla completamente di sale grosso, schiacciandolo bene.

Cuocere in forno molto caldo (circa 220 gradi) per almeno un'ora e mezzo. A cottura ultimata, eliminare il sale e sollevare l'anatra prendendola per lo spago. Cottura al sale: ricoprire completamente la carne di sale; per poter essere più veloci nel momento di servirla avvolgerla nella carta oleata prima del sale; rompere l'involucro sempre davanti ai commensali per far apprezzare loro tutto l'aroma del cibo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di 1500 g
- 3 pacchi di sale (pacchi da 500 g)

Ricette simili

- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Anatra Alle Arance](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)

Anatra Al Tè

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate accuratamente l'anatra e soffregatela con lo zucchero e il sale. Deponetela in un recipiente adatto per la cottura a vapore. Versateci sopra il vino, lo zenzero, l'anice e la cassia.

Aggiungete 25/50 cl d'acqua e cuocete l'anatra a vapore per circa 2 ore. A cottura ultimata, togliete l'anatra e buttate l'acqua e altri scarti.

Versate le foglie di tè in una padella e abbrustolite fino a quando queste cominciano a fumare.

Versate subito le foglie all'interno dell'anatra. Rimettetela nella sua pentola con il contenuto della tazza di infuso di tè.

Coprite bene e lasciate cuocere per 5 minuti a calore basso affinché l'anatra assorba.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra da 1000 g
- 1 fetta di zenzero (fetta tagliuzzata)
- 1 cucchiaio di vino di riso (o sherry secco)
- 1 stella di anice
- 1 frammento di corteccia di cassia
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- 1 tazza di tè in infusione
- 60g di foglie di tè cinese

Ricette simili

- [Anatra Farcita](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Tacchino Farcito Al Riso](#)
- [Anatra Al Rosso](#)
- [Anatra Alle Olive](#)

Anatra Al Vino

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Salare l'anatra dentro e fuori; metterla in 1 teglia con il burro, l'aglio schiacciato e l'olio, e cuocerla in forno caldo a 210 gradi per 1 ora. Poi toglierla dal recipiente e tenerla in caldo.

Sgrassare il fondo di cottura, unire cipolla, carota tritate, mele a fette, uva sgranata e far dorare.

Bagnare col vino, 1 bicchiere d'acqua, salare, pepare e far addensare.

Distribuire il tutto intorno all'anatra e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di 2500g pronta per la cottura
- 25 cl di vino spumante pinot bianco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 50g di burro
- olio d'oliva
- 2 mele
- 1 grappolo di uva bianca
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra Al Vino Rosso](#)

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)

Anatra Al Vino Rosso

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Dividete l'anatra in quattro parti (due cosce e due petti completi di ali), cospargetele con sale e pepe, quindi mettetele in una terrina con le verdure tagliate a tocchetti e l'alloro, bagnate il tutto con il vino rosso e fate marinare per 12 ore.

Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i pezzi d'anatra, sgocciolati dalla marinata e asciugati, a fuoco vivo per 4-5 minuti.

Togliete dalla marinata anche le verdure, fatele sgocciolare, aggiungetele alla carne e lasciate insaporire tutt'assieme per 5 minuti, a calore moderato.

Bagnate la preparazione con una parte del liquido della marinata e lasciate cuocere per altri 10 minuti, a recipiente scoperto.

Unite l'aglio tritato e i pomodori pelati e tagliati a dadini e proseguite la cottura a fuoco basso per 10 minuti.

Versate nella padella 1/2 litro del fumet preparato con la carcassa, coprite con un coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti.

Togliete dalla padella i pezzi di carne, passate al setaccio il fondo di cottura e raccogliete il ricavato nella stessa padella, fatelo ridurre a un quarto e mescolatevi il sangue di maiale.

Incorporate alla salsa il burro a fiocchetti, lavorando il tutto con la frusta, quindi unite i pezzi d'anatra, fate scaldare e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 1 anatra di 900g pronta per la cottura
- sale
- pepe bianco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio tritato
- 2 pomodori
- 2 cucchiaini di sangue di maiale
- 30g di burro
- per la marinata:
- 40g di cipolla
- 40g di sedano
- 40g di porro
- 40g di carota
- 1 foglia di alloro
- 25 cl di vino rosso

Ricette simili

- [Anatra Al Vino](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Pollastra Ripiena Alla Francese](#)

Anatra All'ananas

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Pulite l'anatra e mettetela in un pirofila con sopra qualche noce di burro.

Lasciate cuocere per 35 minuti.

Sbucciate l'ananas, tagliatelo a fette e da ciascuna fetta togliete il centro. Una parte delle fette d'ananas tagliatele a pezzi; questi andranno ad allungare il sugo di cottura dell'anatra.

Togliete l'anatra dal forno, mettetela in un vassoio, versateci sopra il sugo di cottura e ornate con le fette di ananas lasciate intere.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra
- 1 ananas
- 50g di burro

Ricette simili

- [Anatra Con Crauti](#)
- [Anatra Alle Ciliegie](#)
- [Anatra Farcita Al Miele](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra In Agrodolce](#)

Anatra All'arancia

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Salare e pepare l'anatra e rosolarla in 30 g di burro per 10 minuti, poi estrarla, eliminare il fondo, mettere il burro rimasto, unire ancora l'anatra, coprire e cuocere su fuoco basso per 30 minuti.

Bagnare con 1 dl di cognac e cuocere per altri 30 minuti.

Sciogliere in 1 cucchiaio di aceto 1 cucchiaio di zucchero, unire il fondo di cottura filtrato 1 dl di liquore all'arancia, il succo di limone e di 5 arance, le scorze a julienne e le fette di 1 arancia e cuocere per 10 minuti.

Irrorare l'anatra tagliata a pezzi e servire calda.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra grande
- 6 arance
- 10 cl di cognac
- 60g di burro
- aceto di vino bianco
- zucchero
- limone
- 10 cl di liquore all'arancia
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra All'arancia \(6\)](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra Alle Arance](#)
- [Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure](#)
- [Anatra In Agrodolce](#)
- [Faraona All'aceto](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)

Anatra All'arancia (2)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tritare finemente il prosciutto crudo con la scorza d'arancia.

Mescolare il trito ottenuto con 50 g di burro e un pizzico di sale, lavorandolo finché non si ottiene un composto cremoso. Allargando l'apertura naturale,svuotare l'anatra internamente, fiammeggiarla, lavarla e asciugarla con cura e, servendosi di un cucchiaino farcirla con il ripieno preparato precedentemente, cucire infine l'apertura.

Grattugiare la scorza di due arance,senza intaccare la parte bianca e porla in infusione in una scodella con un bicchierino di curacao. Far rosolare l'anatra in una casseruola in cui si avrà preparato un soffritto a base di burro e lardo tritato. Quando la carne avrà assunto un bel colore dorato,salarla e bagnarla con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciandola cuocere per circa due ore a recipiente coperto. Appena cotta,togliere momentaneamente l'anatra dalla pentola, sgrassare il fondo di cottura con un cucchiaino,unire il curacao dell'infusione tenendo da parte le scorze.

Lasciare evaporare per qualche minuto a fuoco vivo, quindi aggiungere le scorze fatte scolare in precedenza. Introdurre di nuovo l'anatra nel tegame, facendola insaporire per una decina di minuti. Servirla irrorata con il sugo di cottura e con le scorze distribuite sul dorso.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di anatra
- 150g di burro
- 150g di prosciutto crudo (fette da 150 g)
- 50g di lardo
- 2 arance
- vino bianco
- curacao
- sale
- spezie

Varianti

- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra All'arancia \(6\)](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra Come Piace A Tom](#)
- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Pernici Al Madera](#)
- [Anatra Alle Arance](#)

Anatra All'arancia (3)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Fiammeggiare l'anatra, eliminate le zampe, la testa, la ghiandola che si trova sul portacoda lavatela in acqua corrente, sgocciolatela e asciugatela. Mettetela a rosolare in una casseruola con un pezzetto di burro e qualche cucchiata di olio, salatela, pepatela e bagnatela con mezzo bicchiere di vino bianco.

Proseguite la cottura lentamente, cospargendo di tanto in tanto l'anatra con il suo sughetto.

Unite durante la cottura un po' di brodo bollente. Nel frattempo sbucciate le arance cercando di intaccare solo la parte gialla e non quella bianca, perché amara.

Tagliate la buccia a listerelle sottilissime, scottatele per qualche minuto in acqua in ebollizione, scolatele e lasciatele raffreddare. In una casseruolina a parte raccogliere lo zucchero (circa due cucchiata) con qualche cucchiaino di acqua. Mettetelo al fuoco e fatelo leggermente caramellare; quindi unitevi il succo delle arance e lasciate ridurre il liquido della metà circa.

Fate sciogliere a parte il rimanente burro, unitevi un cucchiaino di farina e lasciate leggermente tostare il composto.

Aggiungete due decilitri circa di brodo e fate addensare la salsa. Mescolatela quindi allo sciroppo di arance unendo anche il liquore alla arancia e le scorzette.

Sgocciolate l'anatra dal sugo, tagliatela a pezzi (oppure lasciatela intera) e disponetela su un piatto.

Sgrassate il sugo dell'anatra e mescolatelo alla salsa, precedentemente preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra del peso di 1200 g
- 50g di burro
- 2 arance
- poco di zucchero
- poca di farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- poco di brodo
- liquore all'arancia (curacao)
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra All'arancia \(6\)](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra Alle Arance](#)
- [Anatra Alla Favorita](#)
- [Pollo Coi Peperoni](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Anatra Alla Salsa Di Mandorle](#)

Anatra All'arancia (4)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Vuotare e legare l'anatra e cuocerla arrosto. Togliere la dalla pentola e unire al fondo di cottura il succo di 1 arancia. Farlo consumare su fuoco lento, passare il sugo al colino.

Sciogliere lo zucchero con l'aceto, unire il sugo di arrosto e il succo delle altre arance.

Cuocere per 30 minuti.

Unire il fondo di cottura, dei filetti di scorza di arancia scottati in acqua e il curacao.

Servire l'anatra con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 2000 g
- 3 arance
- 10 zollette di zucchero
- 1 bicchierino di aceto di vino
- sugo d'arrosto
- 1 bicchierino di curacao

Varianti

- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra All'arancia \(6\)](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra Alle Arance](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Anatra Alla Salsa Di Mandorle](#)
- [Anatra Farcita Al Miele](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)

Anatra All'arancia (5)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliate testa, collo, zampe e fiammeggiate l'anatra. All'interno mettete un pizzico di sale e uno di pepe, una noce di burro, la salvia. Fasciatela con le fettine di pancetta e legatela con lo spago bianco da cucina. In un tegame dai bordi alti scaldate l'olio e il burro e rosolatevi l'anatra per un quarto d'ora rigirandola più volte in modo che colorisca uniformemente. Bagnatela con il vino e un po' di brodo.

Coprite e cuocete per un'ora, salando e bagnando con il fondo di cottura in due o tre riprese. Se asciugasse troppo aggiungete un mestolino di brodo caldo. Intanto, riducete a striscioline sottili la buccia di un'arancia. Sbollentatele in acqua per alcuni minuti.

Spremete il succo di due arance. Quando l'anatra è cotta toglietela dal tegame e tenetela al caldo.

Versate sul fondo di cottura il succo delle arance e le striscioline.

Scaldate la salsa senza farla bollire.

Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi, bagnatela con un po' di sugo e servite il resto in salsiera. Decoratela con gli spicchi pelati al vivo dell'ultima arancia. Vini di accompagnamento: Alto Adige Traminer Aromatico DOC, Colli Orientali Del Friuli Verduzzo Di Ramandolo DOC, Malvasia Di Cagliari “Dry” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra da 1400 g
- 5 arance
- 40g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 150g di pancetta magra a fettine
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- 3 foglie di salvia
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(6\)](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra In Agrodolce](#)
- [Anatra Alla Birra](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Anatra Alle Arance](#)

Anatra All'arancia (6)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Pulite l'anatra e arrostitela finché non sia dorata. Quando è cotta toglietela dalla teglia e nel suo sugo di cottura versateci il succo di una arancia; lasciate bollire e poi tenete la salsina in caldo. A parte mettete le zollette di zucchero e un bicchierino d'aceto in un tegame e fate colorire sul fuoco; unite il sugo dell'arrosto, il succo di due arance e lasciate cuocere per 45 minuti.

Salate, pepate e saporite con pezzetti di scorza di arancia, che avrete scottato in acqua bollente, e il bicchierino di curacao.

Lasciate scaldare il tutto.

Mettete l'anatra a pezzi in un piatto, guarnite con spicchi di arance e sopra versate la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra
- 3 arance
- 10 zollette di zucchero
- 1 bicchierino di aceto di vino
- 1 bicchierino di curacao

Varianti

- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra Alle Arance](#)
- [Anatra In Agrodolce](#)
- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)
- [Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)

Anatra All'arancia (7)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate e mondate l'anatra privandola delle zampe, testa e collo, ma conservando il fegato. Conditela con olio, sale e pepe sia all'interno che all'esterno ed infilatevi le foglie di alloro.

Tagliate la scorza delle arance in 20 striscioline e fatele cuocere per 5 minuti in poca acqua; poi lasciatele raffreddare e asciugare. Nel frattempo filtrate il succo delle arance e del limone con un colino.

Fate rosolare l'anatra in tre cucchiai di burro e un po' di olio. Aggregatevi il fegato tagliato a pezzettini, bagnate con il vino bianco e lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora, (se dovesse asciugare troppo, aggiungete qualche bicchiere d'acqua). Quando l'anatra è cotta avvolgetela in un foglio di carta di alluminio.

Frullate il sugo della cottura, aggiungetevi il succo delle arance e del limone, un cucchiaio di zucchero, un cucchiaio di aceto, ed il liquore. In un tegamino fate cuocere il composto per alcuni minuti a fuoco lento, poi aggiungetevi il burro rimasto e la fecola mescolando in modo che non si formino grumi. In un altro tegamino dosate due cucchiai di zucchero e due cucchiai di aceto in modo da formare del caramello, sempre a fuoco lento. Ricopritevi l'anatra e decoratela con le striscioline di scorza.

Servite l'anatra con la salsa a parte.

Ingredienti per 8 persone

- 1 anatra di 1500 g
- 2 arance
- 1 limone
- 50g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- 1 bicchierino di liquore all'arancia
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di fecola
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra All'arancia \(6\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra Alle Arance](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)
- [Anatra Farcita Alla Salsiccia](#)

Anatra All'arancia (8)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Arrostire l'anatra a pezzi in una casseruola con metà del burro, poco olio e una foglia di alloro; salare, pepare; quando è ben rosolata spruzzarla con un po' di vino bianco, lasciarlo evaporare e proseguire la cottura a calore moderato. Nel frattempo sbucciare le due arance; eliminare dalla buccia la parte bianca, tagliarla a listerelle sottili e scottarla per qualche istante in acqua bollente. In una casseruola far caramellare lo zucchero, unendo pochissima acqua, diluirlo con l'aceto, il succo delle arance e del limone e tenere sul fuoco finché il liquido si sarà ridotto della metà. A parte far sciogliere una noce di burro, incorporarvi la farina e mescolare finché il composto sarà divenuto di colore bruno; diluire con due bicchieri di brodo, mescolare e lasciar addensare un poco la salsa; unirla alla salsa agrodolce preparata prima e cuocere il tutto ancora per una decina di minuti, incorporandovi, prima di togliere dal fuoco, la fecola diluita nel curacao e le bucce.

Sfornare l'anatra, metterla sul piatto di portata e tenerla in caldo. Lasciar raffreddare il sugo di cottura, eliminare il grasso che si è formato in superficie e diluire il sugo con un bicchiere di vino bianco. Passarlo al setaccio e unirlo alla salsa preparata precedentemente mescolando bene.

Distribuire sull'anatra le bucce di arancia e servire presentando a parte la salsa.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra da 1500 g
- 2 arance
- 1 limone
- 150g di zucchero
- 50g di burro
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di fecola
- 1 cucchiaino di farina
- 5 cl di aceto di vino
- 1 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di curacao
- 50 cl di brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra All'arancia \(6\)](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)

Ricette simili

- [Anatra Alle Arance](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Anatra Farcita Alla Salsiccia](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)

Anatra All'arancia Tedesca

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavare, pulire, asciugare un'anatra di circa 1500 g, aprirla completamente tagliandola lungo la spina dorsale e condirla con sale e pepe. Disporla su un letto di mezze arance (con la parte della polpa rivolta verso l'alto) già sistemate in una pirofila da forno e passarla a forno già caldo a 200 gradi per un'ora circa, finché la pelle è ben croccante e la carne cotta.

Servire senza arance ma con crauti rossi stufati con poco olio, 2 mele affettate, sale, pepe e poco vino rosso.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di circa 1500 g
- sale
- pepe
- mezze arance
- per servire:
- crauti rossi stufati
- poco di olio d'oliva
- 2 mele affettate
- sale
- pepe
- poco di vino rosso

Ricette simili

- [Anatra Alle Arance](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)

Anatra Alla Birra

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliate testa, collo e zampe all'anatra.

Scaldare il burro in un tegame dai bordi alti.

Unite la cipolla tagliata a fette sottili e quando sono diventate trasparenti rosolatevi per un quarto d'ora l'anatra rigirandola di continuo in modo che colorisca bene da tutte le parti.

Versate la birra, portate a bollore, riducete la fiamma in modo che il liquido sobbolla.

Regolate sale e pepe.

Unite il rosmarino, il timo, le foglie di salvia e lasciate cuocere per un'ora avendo cura di bagnare di tanto in tanto l'anatra con il suo sugo e di girarla più volte. Quando è cotta, toglietela dal tegame e tenetela al caldo.

Eliminate le erbe aromatiche dal fondo di cottura e se questo fosse troppo liquido fatelo restringere alzando il calore. Unitevi l'uvetta sultanina tenuta a bagno in acqua tiepida e strizzata.

Lasciate bollire per alcuni minuti.

Tagliate l'anatra a pezzi e poi ricomponetela sul piatto da portata. Copritela con il suo sugo. Vini di accompagnamento: Birra doppio o triplo malto, Valle D'Aosta Petit Rouge DOC, Chianti Montalbano DOCG.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra da 1400 g
- 100 cl di birra
- 30g di burro
- 1 cipolla
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 cucchiaino di uvetta sultanina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra In Agrodolce](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Pollo Alla Birra](#)

Anatra Alla Favorita

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliare l'anatra in pezzi e togliere il grasso il più possibile.

Fare un trito di aglio, alloro, olive, e rosmarino ed imbiondire il tutto in olio.

Aggiungere i pezzi di anatra in padella e friggere entrambe le parti per alcuni minuti.

Salare ed bagnare con il vino bianco.

Coprire il tutto con un coperchio e cuocere a fuoco lento. Quando il vino è evaporato, aggiungerne altro fino a fine cottura. Vino: Barbaresco (Piemonte), 4-8 anni. Favorita si riferisce all'amante del re Vittorio Emanuele II, probabilmente la Bella Rosina.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1200 g
- 5 spicchi di aglio
- 2 foglie di alloro
- olive nere snocciolate
- 2 cucchiaini di rosmarino tritato
- 30g di olio d'oliva extra-vergine
- 2 bicchieri di vino bianco
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alle Olive \(2\)](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Anatra Allo Spiedo](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Anatra Alle Olive](#)

Anatra Alla Salsa Di Mandorle

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate e asciugate l'anatra.

Eliminate testa, collo e zampe.

Mettete da parte il suo fegato. Tagliatela a pezzi, salateli, pepateli e infarinateli. In un tegame scaldate a fuoco basso due cucchiai d'olio, insaporitevi velocemente il fegato, toglietelo e mettetelo da parte. Nello stesso tegame fate colorire piano la cipolla e l'aglio, poi toglieteli e uniteli al fegato.

Mettete nel tegame i pezzi di anatra (se occorre aggiungete prima un po' d'olio e fatelo scaldare) e rosolateli in modo uniforme.

Unite i pomodori tritati, abbassate la fiamma, cuocete coperto. Intanto sbollentate le mandorle, spellatele e tritatele con fegato, cipolla, aglio.

Diluite questo composto con il vino e cospargetelo sull'anatra.

Aggiungete il prezzemolo tritato e il sale.

Coprite e proseguite la cottura a fuoco basso per un'ora abbondante bagnando eventualmente con un po' d'acqua calda.

Disponete i pezzi al centro di un piatto da portata. Intorno fate due giri di purè di patate al formaggio grattugiato e servite. Vini di accompagnamento: Valpolicella “Superiore” DOC, Rosso Di Montepulciano DOC, Etna Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra da 2000 g
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 3 pomodori
- 12 di mandorle tostate
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Anatra Ripiena Alla Salsa Di Rape](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Anatra Ai Fichi](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)

Anatra Alle Arance

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate e mondate l'anatra privandola delle zampe, testa e collo, ma conservando il fegato. Conditela con olio, sale e pepe sia all'interno che all'esterno ed infilatevi le foglie di alloro.

Tagliate la scorza delle arance in 20 striscioline e fatele cuocere per 5 minuti in poca acqua; poi lasciatele raffreddare e asciugare. Nel frattempo filtrate il succo delle arance e del limone con un colino.

Fate rosolare l'anatra in tre cucchiai di burro e un po' di olio. Aggregatevi il fegato tagliato a pezzettini, bagnate con il vino bianco e lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora, (se dovesse asciugare troppo, aggiungete qualche bicchiere d'acqua). Quando l'anatra è cotta avvolgetela in un foglio di carta di alluminio.

Frullate il sugo della cottura, aggiungetevi il succo delle arance e del limone, un cucchiaio di zucchero, un cucchiaio di aceto, ed il liquore. In un tegamino fate cuocere il composto per alcuni minuti a fuoco lento, poi aggiungetevi il burro rimasto e la fecola mescolando in modo che non si formino grumi. In un altro tegamino dosate due cucchiai di zucchero e due cucchiai di aceto in modo da formare del caramello, sempre a fuoco lento. Ricopritevi l'anatra e decoratela con le striscioline di scorza.

Servite l'anatra con la salsa a parte.

Ingredienti per 8 persone

- 1 anatra di 1500 g
- 2 arance
- 1 limone
- 50g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- 1 bicchierino di liquore all'arancia
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di fecola
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra All'arancia](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)

Anatra Alle Ciliegie

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate e asciugate l'anatra poi salatela e pepatela internamente e introducetevi la metà del burro lavorato con il chiodo di garofano pestato.

Legate il volatile poi adagiatelo in una teglia.

Sciogliete il restante burro e ungeteci l'anatra.

Cuocete in forno a 220 gradi per circa 50 minuti. Intanto lavate le ciliegie e snocciolatele poi, circa 20 minuti prima del termine della cottura, unitele all'anatra insieme al kirsch.

Terminate la cottura bagnando di tanto in tanto con il sughetto formato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di circa 1200 g
- 500g di ciliegie nere
- 40g di burro
- 1 chiodo di garofano
- kirsch
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Alla Favorita](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)
- [Anatroccoli Selvatici Agli Aromi](#)
- [Pollo Al Miele](#)

Anatra Alle Mele

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Dissosare l'anatra, macinare la carne di vitello e di maiale, sbucciare e tagliare le mele a dadini.

Amalgamare le carni con le mele, il timo ed il sale e farcire l'anatra, quindi legarla in modo che il ripieno non possa fuoriuscire.

Cuocere in forno a 180 gradi e servire con salsa di mirtilli preparata con vino rosso evaporato a metà e mirtilli profumati alla cannella.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra
- 500g di carne di vitello
- 500g di carne di maiale magra
- 5 mele
- 100g di panna
- sale
- olio d'oliva
- 250g di mirtilli
- 1 bicchiere di vino rosso
- cannella

Ricette simili

- [Anatra Farcita](#)
- [Pollastra Ripiena Alla Francese](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Anatra Come Piace A Tom](#)
- [Pernici In Casseruola](#)

Anatra Alle Olive

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Salate e pepate internamente l'anatra e farcitela con un rametto di rosmarino e qualche fogliolina di salvia.

Scaldare tre cucchiaini d'olio con un pezzo di burro e fatevi rosolare l'anatra da tutte le parti; bagnatela con il vino, fatelo evaporare, poi passate nel forno a calore medio per circa un'ora. Nel frattempo tritate le olive snocciolate e incorporatele al sugo di cottura, salate, pepate. Quando l'anatra è cotta passatela su un piatto da portata, tagliatela a pezzi, coprite con il sugo di olive.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1000 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 300g di olive verdi
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Anatra Allo Spiedo](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Anatra Alla Favorita](#)
- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)

Anatra Alle Pesche

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Imburrare la cocotte.

Fare fondere le cipolline tagliate in 4 parti col coperchio poi fate dorare l'anatra da tutte le parti. Sale e pepe.

Innaffiare con metà del distillato di frutta.

Dare la fiamma.

Coprire.

Lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora.

Togliere l'anatra dalla cocotte. Tenerla al caldo.

Scolate le pesche e tenete un bicchiere del succo.

Sciogliere la fecola e il resto della grappa.

Versate il tutto nella cocotte.

Aggiungete le pesche.

Fate bollire per qualche minuto senza smettere di mescolare con la spatola. Per servire tagliate l'anatra in pezzi. Disponeteli su un piatto di servizio, circondateli con le pesche e innaffiateli con la salsa.

Presentare.

Ingredienti per 4 persone

- 1 noce di burro
- 2 cipolline
- 1 anatra pronta per cuocere
- sale
- pepe
- 5 cl di distillato di frutta
- grappa
- 1 scatola di pesche al naturale
- 1 cucchiaio di fecola di patate

Varianti

- [Anatra Alle Pesche \(2\)](#)

Ricette simili

- [Fagianella Al Forno](#)
- [Anatra Al Vino](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra Alle Arance](#)

Anatra Alle Pesche (2)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Dopo aver tagliato testa, collo e zampe, sistemate l'anatra in una pentola con la salvia e l'alloro, copritela d'acqua.

Salate, pepate e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezzo. A questo punto togliete l'anatra dal recipiente, spellatela, disossatela e riducete la carne a filetti. Metteteli nella pentola e cuocete a fiamma bassa fino a evaporazione completa del liquido.

Immergete le pesche per un minuto in acqua bollente e sbucciatele. Tagliatele in quattro spicchi e rosolateli in un tegame con il burro. Spolverizzateli di cannella. Quando la frutta ha preso un bel colore passatela nel recipiente dell'anatra.

Regolate il sale e il pepe.

Sistemate filetti e pesche sul piatto da portata e servite con crostoni di pane abbrustolito. Questa pietanza è gradevole anche fredda. La pietanza fredda e le pesche consigliano l'abbinamento con alcuni vini bianchi che, nel loro aroma, ricordano lo stesso frutto. Vini di accompagnamento: La pietanza fredda e le pesche consigliano l'abbinamento con alcuni vini bianchi che, nel loro aroma, ricordano lo stesso frutto: Collio Sauvignon Archetipi DOC, Poggio alle Gazze VdT Di Toscana, Marchese Di Villa Marina Bianco VdT Di Sardegna.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatrella da 1400 g
- 30g di burro
- 500g di pesche bianche
- 3 foglie di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di cannella
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra Alle Pesche](#)

Ricette simili

- [Anatra In Agrodolce](#)
- [Anatra Alla Birra](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(3\)](#)
- [Allodole In Spiedini Alla Bresciana](#)

Anatra Allo Spiedo

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Salare l'anatra dentro e fuori; introdurvi 1 foglia d'alloro, 1 rametto di rosmarino ed 1 di salvia; fasciarla all'esterno con gli stessi aromi tramite spago da cucina. Spennellarla con l'olio e infilarla nello spiedo. Far cuocere per un'ora spennellandola spesso col sugo che si raccoglie nella leccarda. Tagliarla in 4 porzioni e servirla accompagnata dal pane spruzzato col fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1000 g
- 1 foglia di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 foglia di rosmarino
- 4 fette di pane casereccio abbrustolito
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Anatra Alle Olive](#)
- [Anatra Alla Favorita](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)

Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliare il petto e le cosce dell'anatra e fatele dorare.

Fate bollire il brodo d'anatra. Contemporaneamente, fate bollire aceto e zucchero. Quando lo zucchero è diventato caramello, versate il brodo d'anatra e restringete.

Tagliate le patate e la carota sbucciate a strisce lunghe e sottili e mescolate con cura.

Aggiungete il sale e il pepe macinato.

Stendete il composto fino a farlo diventare una torta di verdure e friggete bene su entrambi i lati in una padella antiaderente.

Servite a fette. Per un effetto più decorativo, tagliate la torta ad anelli usando una piccola mazza e mettete due o tre anelli uno sopra l'altro in un timballo.

Fate dorare i petti e le cosce in una padella antiaderente.

Ultimate la cottura delle cosce nel forno e contemporaneamente friggete a fuoco lento i petti nella padella, con la pelle rivolta verso il fondo.

Fate dorare nel burro i cubetti di sedano.

Friggete i funghi nel burro assieme allo scalogno tagliato a cubetti e al prezzemolo tritato.

Salate e pepate.

Aggiungete alla salsa un po' di grasso d'anatra e mescolate.

Salate e pepate. Alla fine aggiungete Absolut Vodka.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra
- 200g di sedano
- 300g di patate grandi
- 1 carota di 150 g
- 2 scalogni tagliati a cubetti
- 160g di funghi assortiti
- prezzemolo tritato
- absolut vodka
- 40g di burro
- 30g di aceto di vino bianco
- 20g di zucchero bianco
- sale
- pepe macinato al momento
- 250g di brodo d'anatra ristretto

Ricette simili

- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)

Anatra Come Piace A Tom

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Farcire l'anatra con il trito composto di ginepro, timo, rosmarino, e prosciutto crudo; nel frattempo porre a scaldare una casseruola di cui l'anatra non occupi più di 2/3 della sua capacità, portarla al giusto calore e sistemarvi l'anatra facendola rosolare e ben indorare da tutte le parti, quindi bagnarla con il vino bianco e un mestolo di acqua e sale. Porre il coperchio e cuocere per un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra bene in carne
- 2 fette di prosciutto crudo
- 1 trito di ginepro, timo e rosmarino
- 1 cucchiaino di olio d'oliva dietetico
- vino bianco
- sale

Ricette simili

- [Pollo Del Diavolo Buono](#)
- [Fagiano Arrosto \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Quaglie Infilzate](#)
- [Pollo Di Nonna Adele](#)

Anatra Con Crauti

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

In una padella fondete la pancetta con l'olio e il burro, aggiungendo le cipolle tagliate e il cavolo tagliato a fettine.

Badate che il tutto sia abbondantemente imbevuto di grasso, pepate e aggiungete 1/4 di litro di acqua.

Lasciate cuocere per 1 ora.

Pulite l'anatra e farcitela con il composto, cucitela e cuocetela in forno.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra
- 1500g di cavoli
- 100g di pancetta
- 2 cipolle
- sale
- pepe
- burro
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra In Agrodolce](#)
- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Anatra Farcita Al Miele](#)
- [Anatra Ripiena Alla Salsa Di Rape](#)

Anatra Con Porto E Ciliegie

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Salate e pepate i petti d'anatra e sistemateli in una padella antiaderente appena unta di olio. Fateli rosolare a fuoco basso finché la carne all'interno risulterà rosata.

Eliminate il fondo di cottura, bagnate i petti d'anatra con mezzo dl. di cognac bollente, fiammeggiate e lasciate spegnere la fiamma.

Insaporite con noce moscata e pepe.

Togliete i petti dalla padella e teneteli in caldo.

Versate nel recipiente il porto e il succo d'arancia, fate restringere il liquido, poi versatelo in una casseruola in cui avrete scaldato il brodo.

Spostate la casseruola sull'angolo del fornello e, sbattendo con una frusta, incorporatevi un cucchiaino di gelatina di ribes. Appena sarà sciolta unite le ciliegie snocciolate.

Tagliate a filetti i petti d'anatra, sistemateli su un piatto e versatevi sopra metà della salsa alle ciliegie.

Servite con la restante salsa a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di piccole anatre
- 50 cl di brodo di carne
- 10 cl di vino porto
- 5 cl di cognac
- noce moscata
- 1 arancia (succo)
- gelatina di ribes
- 500g di ciliegie
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Marengo](#)
- [Arrostini Di Pollo Alla Birra](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)

Anatra Farcita

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Preparare la farcia unendo in una terrina il vitello macinato, il prosciutto tritato, 1 uovo intero, il prezzemolo tritato, una grattugiata di noce moscata, sale e pepe.

Amalgamare il tutto, inserire il composto all'interno dell'anatra e cucire con uno spago. In una casseruola di cui l'anatra non occupi più di 2/3 della capacità e riscaldata, sistemare l'anatra e farla rosolare rivoltandola fino a che si indori da tutte le parti, unire il vino bianco, farlo evaporare, aggiungere 4 mestoli di acqua e cuocere a fuoco moderatissimo per circa un'ora. Qualora il fondo di cottura si restringesse aggiungere ancora un mestolo di acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1000 g
- 200g di carne di vitello macinata
- 50g di prosciutto
- 1 uovo
- 1 grattugiata di noce moscata
- prezzemolo
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Varianti

- [Anatra Farcita Al Miele](#)
- [Anatra Farcita Alla Salsiccia](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)

Ricette simili

- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)
- [Galantina](#)

Anatra Farcita Al Miele

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate l'anatra, asciugatela.

Tagliate testa, collo e zampe. Strofinatela dentro e fuori con il sale.

Togliete il fegato e insaporitelo con un po' di burro per alcuni minuti a fuoco basso. In una ciotola mescolate la soia con le cipolle tritate, l'aglio e il brandy.

Dividete il composto in due parti e a una sola di esse aggiungete il miele.

Spalmate l'anatra con questa crema facendola penetrare bene; allungate quanto avanza con due bicchieri d'acqua bollente e usatelo per bagnare la carne mentre cuoce. All'altra metà del composto unite il fegato e il prosciutto cotto tritati, mescolate e farcite il volatile. Legatelo con lo spago bianco da cucina e trasferitelo sulla griglia del forno preriscaldato a 180 gradi, versate dell'acqua sulla leccarda sottostante e cuocete per circa un'ora e mezzo, bagnando ogni tanto con il composto di miele.

Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi e ricomponetela sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Teroldego Rotaliano “Riserva” DOC, Grattamacco Rosso VdT Di Toscana, Don Pietro Rosso VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di 2000 g
- 2 cipolle
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 fetta spessa di prosciutto cotto
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di miele
- burro
- sale

Ricette simili

- [Ali Di Pollo Alla Cinese](#)
- [Anatra Alla Salsa Di Mandorle](#)
- [Anatra Ripiena Alla Salsa Di Rape](#)
- [Anatra All'arancia \(4\)](#)
- [Spiedini Pollo E Verdure](#)

Anatra Farcita Alla Salsiccia

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Far rosolare con un po' meno della metà del burro e un po' d'olio il fegato dell'anatra tagliato a pezzettini, aggiungere i funghi ammollati e strizzati, bagnare con un poco di brodo e cuocere a fiamma viva per qualche minuto.

Salare, pepare, togliere dal fuoco e unire le salsicce a pezzetti, il panino ammollato nel latte e strizzato, il parmigiano, l'uovo e il tartufo tagliato a lamelle.

Mescolare, aggiustare di sale e farcire con il composto la pancia dell'anatra; cucirne l'apertura e legarla in modo che le ali e le cosce vengano avvicinate al corpo. Far rosolare l'anatra, a fuoco vivo, con il rimanente burro, un po' di olio e il rosmarino, salarla, peparla e continuare a cuocerla in forno caldo, aggiungendo, a metà cottura, il vino.

Rosolare Prima di mettere la carne nel tegame far riscaldare un po' l'olio in modo che si crei una crosticina che non permetta ai succhi di fuoriuscire, così facendo si ottiene una carne morbida Cottura al forno Portare il forno a temperatura elevata prima di immettervi la carne.

Aggiungere un piccolo recipiente a parte con un poco d'acqua per evitare che il cibo si secchi troppo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra disossata di 1500 g
- 100g di burro
- 1 tartufo
- 20g di funghi secchi
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 salsicce
- 1 panino raffermo
- 1 uovo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di brodo
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Tacchinella Glassata](#)
- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)

Anatra Farcita Alla Toscana

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Far rosolare con un po' meno della metà del burro e un po' d'olio il trito di fegatini di pollo, il fegato dell'anatra, il lardo, la cipolla e la lonza, condire con sale, pepe e spezie; bagnare con un poco di vino e rimescolare.

Farcire con il composto la pancia dell'anatra; cucirne l'apertura e legarla in modo che le ali e le cosce vengano avvicinate al corpo. Far rosolare l'anatra, a fuoco vivo, con un po' di burro, un po' di olio e il rosmarino, salarla, peparla e continuare a cuocerla in forno caldo, aggiungendo, a metà cottura, il vino.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra disossata di 1500 g
- 50g di burro
- 100g di lonza di maiale
- 2 fegatini di pollo
- 30g di lardo
- 1/4 di cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pizzico di aromi misti per gli arrosti
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Farcita Alla Salsiccia](#)
- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra Alle Arance](#)

Anatra In Agrodolce

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Eliminate testa, collo e zampe all'anatra, salatela e pepatela internamente, legatela. In una casseruola fate sciogliere il burro e mettetevi le cipolle affettate finemente. Quando sono diventate trasparenti unite la salvia e poi l'anatra. Giratela più volte perché risulti ben colorita da tutte le parti.

Versate il brodo caldo, coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora e mezzo o più, girando il volatile di tanto in tanto.

Togliete l'anatra dal recipiente e tenetela in caldo.

Versate sul fondo di cottura un mestolino d'acqua bollente e poi cospargete di menta tritata. In un pentolino mettete lo zucchero e un cucchiaino d'acqua fredda, ponete sul fuoco e fate caramellare. Quando ha raggiunto un bel colore biondo versatelo sul fondo di cottura insieme a due cucchiaini d'aceto.

Mescolate bene, regolate il sale.

Slegate l'anatra, tagliatela a pezzi, ricomponetela sul piatto da portata e servitela con la salsa calda a parte. Vini di accompagnamento: Valtellina Superiore Valgella DOC, La Stoppa VdT Dell'Emilia, Cannonau Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1400 g
- 2 cipolle
- 40g di burro
- 1 foglia di salvia
- 2 bicchieri di brodo
- 1 rametto di menta
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Anatra Alla Birra](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Anatra In Salsa Di Acciughe](#)
- [Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure](#)

Anatra In Salsa Aromatica

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate e asciugate l'anatra.

Eliminate testa, collo e zampe. Internamente mettete un pizzico di sale e di pepe, la cipolla, la salvia, l'alloro, il rosmarino, la maggiorana, il timo. Legatela con lo spago bianco da cucina e adagiatela in una teglia con 30 g di burro e due cucchiaini d'olio.

Coprite il recipiente con un foglio d'alluminio e passate in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora e mezzo circa.

Bagnate ogni tanto l'anatra con il suo sugo e rigiratela. Intanto versate in un pentolino l'aceto, unite il cerfoglio, il dragoncello e il basilico tritati, alcuni grani di pepe e fate ridurre il liquido a fuoco basso.

Filtrate il composto, lasciatelo intiepidire e versatelo sui tuorli mescolando bene.

Aggiungete il passato di pomodoro, la panna, un pizzico di sale e di pepe.

Scaldare a bagnomaria e amalgamatevi il restante burro a fiocchetti.

Mescolate bene.

Tagliate l'anatra a pezzi, sistemateli al centro di un piatto da portata caldo. Copriteli con la salsa aromatica.

Cospargete di basilico spezzettato al momento.

Servite subito. Vini di accompagnamento: Collio Rosso “Riserva” DOC, Chianti Classico DOCG, Aglianico Del Vulture “Riserva” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di 2000 g
- 1 cipolla piccola
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di maggiorana
- 2 foglie di timo
- 1 foglia di alloro
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di aceto aromatico
- 1 ciuffo di cerfoglio
- 1 ciuffo di dragoncello
- alcune foglie di basilico
- 2 cucchiaini di panna
- 3 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di passato di pomodoro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Coscia Di Tacchino Alle Erbe](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Anatra Selvatica Alla Crema](#)
- [Anatra Ai Fichi](#)
- [Anatra Alla Birra](#)

Anatra In Salsa Di Acciughe

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Cospargere l'anatra con un trito di lardo, salvia e rosmarino, pennellarla leggermente di olio, salarla, peparla e cuocerla in forno caldo per un'ora. Intanto preparare la salsa: tritare i filetti di acciuga con i gamberi e il prezzemolo; far rosolare l'aglio con qualche cucchiaino di olio, eliminarlo, aggiungere il trito, salare poco, pepare, bagnare con l'aceto e far restringere a fuoco vivo sempre mescolando.

Sfornare l'anatra non ancora ben cotta, cospargerla con la salsa, rimetterla in forno e portarne a termine la cottura rigirandola alcune volte e bagnandola con il sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1500 g
- 50g di lardo
- 50g di gamberi
- 4 filetti d'acciughe
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra Alle Arance](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)
- [Faraona Ripiena](#)

Anatra In Umido Con Le Olive

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Pulite l'anatra, svuotatela delle interiora, eliminate il collo, la testa, le estremit  delle ali le zampe, la ghiandola del volo (situata sul portacoda), tagliatela a pezzi e lavatela.

Tritate la cipolla con la carota, il sedano, il prezzemolo e la foglia di alloro.

Fate soffriggere in una casseruola quattro o cinque cucchiainate di olio, unite i pezzi di anatra e lasciateli rosolare rigirandoli di tanto in tanto. Salateli, pepateli, aggiungetevi le verdure e gli aromi tritati e fateli leggermente imbiondire, rigirandoli ogni tanto nel soffritto.

Spruzzate la carne con il vino e fatelo evaporare quasi completamente a fuoco vivace. Dopo di che aggiungete la salsina di pomodoro diluita in un mestolino di brodo, aggiustate di sale e di pepe e proseguite la cottura a fuoco moderato e a recipiente coperto. Di tanto in tanto rimuovete i pezzi di anatra nel sughetto unendo, se fosse necessario, altro brodo caldo. Venti minuti prima di togliere la preparazione dal fuoco, unitevi anche le olive intere o tagliate a fettine rotonde e i capperi.

Versate l'anatra e le olive su un piatto da portata e servitela subito in tavola. Accompagnatela con delle fette di polenta abbrustolite sulla griglia oppure con dei crostoni di pane fritti nell'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra di 1000 g
- 100g di olive verdi già snocciolate
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 tazza di salsa di pomodoro fatta in casa
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- poco di brodo
- 1 cucchiaino di capperi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Anatra Alle Olive](#)
- [Anatra Alla Favorita](#)
- [Oca Agrodolce](#)

Anatra Ripiena Alla Salsa Di Rape

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliate a dadini la pancetta e fatela rosolare in un tegame senza altro condimento.

Aggiungete la cipolla, l'aglio e le interiora dell'anatra tritati.

Cuocete a fuoco vivace per 5 minuti.

Mettete il composto in una ciotola, aggiungete i porri affettati sottilmente, le carote grattugiate, un cucchiaio di pangrattato, l'albume, la ricotta, un pizzico di noce moscata.

Salate, pepate.

Mescolate bene.

Tagliate testa, collo e zampe all'anatra. Riempitela con la farcia, cucite l'apertura e legatela.

Bucherellate la pelle con una forchetta per facilitare l'uscita del grasso durante la cottura.

Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora abbondante. Nel frattempo pulite e affettate le rape. Cuocetele a vapore per mezz'ora. Frullatele.

Ammorbidite il ricavato con la panna, salate, pepate e tenete in caldo.

Sgocciolate l'anatra, togliete lo spago, tagliate a fette il petto, staccate le cosce e le ali, sistemate su un piatto da portata e ricoprite con la salsa alle rape calda.

Servite. Vini di accompagnamento: Morago VdT Del Veneto, Sangiovese Di Romagna “Superiore Riserva” DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 anatra di 2000 g
- 800g di rape
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 4 carote
- 4 porri
- 50g di pancetta affumicata
- pangrattato
- 1 albume d'uovo
- 50g di ricotta
- 1/2 bicchierino di panna
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Pollo Alla Waterzooi](#)
- [Anatra Alla Salsa Di Mandorle](#)
- [Galletti In Pentola](#)
- [Anatra Farcita Al Miele](#)

Anatra Selvatica Alla Crema

Ricetta di pollo a base di anatra selvatica

Ricetta

L'anatra.

Riunire in una terrina lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla a fettine, due o tre rametti di prezzemolo schiacciati, l'alloro, qualche grano di pepe, il vino e due o tre cucchiaini di olio; versare il miscuglio sull'anatra a lasciarla marinare per qualche ora, rigirandola ogni tanto.

Sgocciolare l'anatra in una casseruola, unirvi il burro, salare, pepare e cuocere in forno caldo per circa mezz'ora; sfornare, sgrassare il sughetto formatosi e proseguire la cottura in forno per altri tre quarti d'ora circa.

Filtrare la marinata e versarla in una casseruola, farla restringere a fuoco vivo e versarla sull'anatra, rigirandola bene per farla insaporire.

Scolare l'anatra, tagliarla a pezzi, metterla su un piatto di servizio e tenerla in caldo.

Battere in una terrina il tuorlo con la panna e un po' di prezzemolo tritato; incorporare il battuto, a fuoco bassissimo (o a bagnomaria) al fondo di cottura dell'anatra.

Cospargere i pezzi dell'anatra con la salsa calda e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra selvatica di 1000 g
- 30g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla piccola
- 1 foglia di alloro
- 1 manciatina di prezzemolo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Al Calvados](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)
- [Filetti D'anatra Ai Fichi](#)

Anatroccoli Selvatici Agli Aromi

Ricetta di pollo a base di anatroccoli

Ricetta

Pulire gli anatroccoli. Legarli per mantenerli in forma durante la cottura.

Imburrare abbondantemente una pirofila, coprirla con la cipolla e la carota affettate, unire l'aglio schiacciato, il prezzemolo, il timo, il chiodo di garofano, appoggiarvi sopra gli anatroccoli, cospargerli con il rimanente burro fuso, salarli, peparli, coprirli con fettine di limone pelate a vivo e cuocere in forno caldo. E' adatto un contorno di pisellini al prosciutto.

Ingredienti per 4 persone

- 2 anatroccoli selvatici
- 50g di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- timo
- 1 chiodo di garofano
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Oca Agrodolce](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Piccione In Salsa Al Miele E Rubesco](#)
- [Pollo Alla Creola](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)

Anatroccolo Al Forno In Salsa Di Marsala Con Patate E Prugne

Ricetta di pollo a base di anatroccolo

Ricetta

Bruciate gli anatroccoli, lavateli e disossateli aprendoli dalla schiena; si lasciano solo le ossa della ali e metà delle cosce.

Mettete in una teglia a sciogliere 50 g di burro, aggiungete cipolla, rosmarino e salvia; colorite leggermente poi aggiungete le ossa rimaste, sale e pepe e rosolate dolcemente ma molto bene sino a che il fondo è ben colorito.

Bagnate con 7 dl. di marsala e riducete di 13; legate con la fecola diluita in acqua fredda quindi passate al colino e ponetela al caldo a bagnomaria.

Mettete in una padella, con 50 g di burro, rosmarino e salvia, gli anatroccoli salati e pepati; rosolateli da ambo le parti, bagnateli con 3 dl. di marsala e mettete in forno a 200 gradi per 6 minuti. Nel frattempo passate il fondo di cottura ed aggiungetelo alla salsa. A parte fate rosolare con poco burro prima la pancetta, poi aggiungete le patate ed infine le prugne.

Rimettete in forno gli anatroccoli per 3 minuti poi tagliateli a tranci e disponeteli sui piatti dividendo in parti uguali le guarnizioni preparate e versate sopra la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 anatroccoli
- croisé
- 100 cl di vino marsala secco extra
- 200g di burro
- 200g di pancetta stufata tagliata a strisce
- 30g di fecola di patate
- 1 cipolla media tagliata
- 8 prugne secche
- 16 di patate affusolate e sbianchite
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)

Arrostini Di Pollo Alla Birra

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a metà i petti e poi divideteli ancora in due, togliete l'ossicino e batteteli leggermente. In una ciotola mescolate la carne tritata con il formaggio grattugiato, un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Spalmate il composto sui filetti di petto, arrotolateli, legateli, infarinateli. In un tegame scaldate il burro e lasciatevi appassire le cipolle tagliate a fettine sottili. Quindi insaporitevi i rotolini per alcuni minuti.

Versate la birra e cuocete per venti minuti. Se occorre, verso la fine aumentate il calore per far addensare il sugo di cottura.

Slegate gli involtini tagliateli a rondelle, disponeteli sul piatto da portata, nappateli con la loro salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 50 cl di birra chiara
- 1 cipolla grande
- 150g di carne macinata
- 100g di erbette lessate
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- 40g di burro
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Alla Birra](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)

Arrosto D'oca Con Peperoni In Agrodolce

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Togliete il fegato, salate e pepate l'oca internamente, riempitela con le castagne secche che hanno la funzione di assorbire il grasso della carne, legatela con alcuni giri di spago bianco da cucina. In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e rosolatevi il volatile, con un trito di cipolla, carota, sedano e rosmarino. Dopo circa 20 minuti, quando è ben colorita, bagnatela con il vino e un po' di brodo caldo.

Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e calcolate per la cottura 2 ore abbondanti.

Bagnate l'oca ogni quarto d'ora con il brodo caldo e giratela ogni mezz'ora.

Preparate i peperoni, tagliateli a strisce e metteteli in un tegame dove avete scaldato quattro cucchiai d'olio.

Lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

Aggiungete lo zucchero, versate l'aceto.

Fate insaporire i peperoni in questa salsa agrodolce per 10 minuti. Quando l'oca è pronta, eliminate le castagne, tagliate il petto a fette, staccate cosce e ali, e ricomponetela sul piatto da portata tenuto in caldo.

Contornate con i peperoni in agrodolce e servite con il suo sugo caldo di cottura passato al mulinetto.

Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Merlot “Riserva” DOC, Roero “Superiore” DOC, Duca Enrico VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 8 persone

- 1 oca di 3000 g
- 350g di castagne secche
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- 2 peperoni gialli
- 2 peperoni rossi
- 2 peperoni verdi
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Profumato](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Pollo Con Peperoni Gialli](#)
- [Pollo Coi Peperoni](#)

Arrosto Di Sottocoscia Di Tacchino Alla Pentola A Pressione

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Togliere la pelle alla sottocoscia e stenderla. All'interno porre le spezie e salare. Arrotolarlo e legarlo con spago per alimenti, dopodichè porlo in una pentola a pressione con il succo delle arance e il succo dei limoni, nonché con 1 dado e mezzo.

Lasciare cuocere a fuoco basso per circa 1 ora; far raffreddare su un piatto (non nel grasso che ha lasciato in cottura) e servire freddo di frigorifero.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sottocoscia di tacchino disossato
- 2 arance
- 2 limoni
- 1 1/2 di dadi
- rosmarino
- salvia
- spezie varie per carne

Ricette simili

- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Faraona Ai Topinambur](#)
- [Morbidele Di Tacchino](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Fagiano Agli Aromi](#)

Arrosto Di Tacchino All'arancia

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Legate la carne con alcuni giri di spago bianco da cucina. In un tegame fate sciogliere il burro con due cucchiaini d'olio e rosolatevi cipolla, sedano e carota tritati. Quando sono dorati adagiatevi il rotolo di fesa e giratela più volte in modo che colorisca da ogni parte. Intanto sbucciate le arance e sbollentate per alcuni minuti tre o quattro pezzetti di buccia. Appena il tacchino risulta ben dorato bagnatelo con il vino e il succo delle arance filtrato al colino.

Unite le scorzette sbollentate.

Salate e pepate.

Lasciate cuocere a fuoco basso, coperto, per un'ora abbondante.

Togliete la fesa dal recipiente, tagliatela a fettine e passatele su un piatto da portata.

Staccate il fondo di cottura con un po' d'acqua, se necessario addensatelo con un pizzico di farina, aggiungete la panna e insaporite con un po' di pepe.

Nappate con questa salsa le fettine e decorate il piatto con spicchi d'arancia pelati al vivo. Vini di accompagnamento: Quando nelle preparazioni gli agrumi risultano predominanti sono consigliabili gli abbinamenti con vini bianchi corposi: Ronco Delle Acacie VdT Del Friuli, Poggio Alle Gazze VdT Di Toscana, Bianca Di Valguarnera VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino
- 5 cl di panna
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 arance
- cipolla
- sedano
- carota
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Tacchino Alla Crema](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)
- [Tacchino Con Le Mandorle](#)

Arrosto Di Tacchino Con Speck

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Salare e pepare la fesa, avvolgerla su se stessa, quindi foderarla con le fette di speck e legarla con uno spago da cucina.

Scaldare l'olio con il burro e l'aglio. Disporvi la carne e farla rosolare per 30 minuti circa a fuoco dolce, girando di tanto in tanto.

Togliere la carne dal fuoco, tagliarla a fette e irrorarla con il sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino
- 100g di speck a fette non troppo sottili
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 spicchi di aglio
- 30g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Ai Wurstel](#)
- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)
- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)

Arrosto Di Tacchino Con Uva E Carotine

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Raschiate e lavate le carotine, poi tagliatele a dadini.

Lavate gli acini di uva e asciugateli. In una casseruola scaldate l'olio, adagiatevi la fesa e fatela rosolare. Spruzzatela con metà del vino e fatela cuocere per 1 ora e un quarto aggiungendo man mano il restante vino. A metà cottura unite i dadini di carota e il concentrato di pomodoro diluito con mezzo bicchiere di acqua.

Salate, pepate e finite di cuocere.

Tagliate a metà gli acini e uniteli alla carne 10 minuti prima del termine.

Affettate il tacchino e disponetelo su un piatto da portata.

Sollevare dal sugo le carotine e l'uva e disponetele intorno alla carne.

Aggiungete al fondo di cottura nella casseruola il burro maneggiato con la farina, fatelo sciogliere nel sugo, aggiungete mezzo mestolino di brodo e, mescolando, cuocete per 5 minuti.

Versate sulla carne e servite ben caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di fesa di tacchino arrotolata
- 100g di uva bianca
- 100g di uva nera
- 4 carote piccole tenere
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1/2 noce di burro
- 1 cucchiaino di farina
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)
- [Tacchino Saporito](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)
- [Tacchino Al Timo](#)
- [Spezzatino Di Tacchino](#)

Arrosto Di Tacchino In Gelatina

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Rosolate la carne nell'olio, salatela e portatela a cottura.

Ammorbidite il foglio di colla di pesce in acqua fredda, poi scioglietelo in un tegame con 50 cl di acqua bollente e due cucchiaini di marsala.

Tagliate l'arrosto a fette, sistematele su un piatto da portata.

Sbucciate l'avocado, tagliatelo a fettine e spruzzatele con il succo di limone.

Sbucciate il melone e tagliatelo a fette.

Contornate con la frutta il tacchino; spennellate tutto con la gelatina e ponete in frigo alcune ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino
- 1 avocado
- 1 limone
- 1 meloncino
- 1 foglio di colla di pesce
- 2 cucchiaini di vino marsala
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)
- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)

Arrosto Di Tacchino Ripieno In Crosta

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliate la fesa di tacchino, aprendola a libro.

Ponete il pancarré in una terrina bassa e ricopritelo di latte. Dalla fesa asportate dei pezzetti di carne in modo da renderla quanto più possibile rettangolare.

Preparate la farcitura mettendo nel mixer i pezzetti di carne asportati, il pancarré ammollato, sale e pepe e riducete il tutto ad una crema spalmabile.

Tagliate a dadini la zuccina, la cipolla e la carota.

Soffriggete questa dadolata di verdure in un pochino di burro e mescolatela alla farcitura.

Stendete il prosciutto sulla carne salata e pepata, spalmatevi la farcitura ed arrotolate fino a formare un grosso involtino.

Bardate completamente l'esterno dell'involentino con la pancetta, quindi avvolgetevi attorno ad un sottile strato di pasta sfoglia che spennellerete con l'uovo sbattuto.

Infornate per 40 minuti in una teglia imburrata a 200 gradi mettendo qua e là fiocchi di burro.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino (pezzi da 800 g)
- 1 zuccina
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 100g di burro fresco
- 1 rotolo di pasta sfoglia surgelata
- 80g di pancarré
- 1 uova
- latte parzialmente scremato
- 100g di prosciutto crudo a fette
- 100g di pancetta stesa
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)
- [Involtini Di Tacchino Saporiti](#)

Arrosto Freddo Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividete il petto di pollo in due scartando l'ossicino centrale, poi aprite a libro i due mezzi petti e staccate ad ogni fetta il relativo filettino.

Passate al mixer i due filettini, il peperone spellato, privato dei semi e del picciolo, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe, ottenendo la farcia.

Preparate 2 frittate ciascuna con due uova sbattute, sale, pepe, timo e non cuocetele troppo, ma lasciatele ancora molli.

Battete le due fette di pollo, salatele, pepatele, copritele con le frittate, spalmatele con la farcia poi arrotolatele e avvolgetele, singolarmente, in un foglio di carta da forno inumidito. Accomodateli su una placca, ungeteli d'olio e infornateli a 200 gradi per 25 minuti circa; sfornateli, lasciateli raffreddare e serviteli a fette con una salsa piccante ottenuta frullando, a bassa velocità, le acciughe spinate e dissalate, uno spicchietto d'aglio, prezzemolo, 120 g di olio d'oliva extra-vergine e succo di limone.

Ingredienti per 8 persone

- 1 petto di pollo intero
- 4 uova
- 4 acciughe salate
- aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- timo
- 1 peperone rosso arrostito
- succo di limone
- 120g di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Barchette Con Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Pollo Bianco](#)

Aspic Di Piccione Con Tartufo E Fegato Grasso

Ricetta di pollo a base di piccione

Ricetta

Preparate una gelatina con del brodo di piccione e riempite con uno strato sottile di gelatina uno stampo da aspic che avrete tenuto in frigorifero in modo che la gelatina, al contatto con le pareti fredde dello stampo, si rapprenda all'istante.

Mettete di nuovo lo stampo in frigorifero.

Disossate i piccioni e spadellateli al rosa, poi scaloppatene i petti. Quando la gelatina è rappresa mettete una fettina di tartufo nero al centro dello stampo, foderate le pareti con le fettine di petto di piccione scaloppato, e riempite con pezzetti di tartufo e terrina di fegato grasso.

Accompagnate con un'insalatina vivace di verdura da taglio, aneto, erba cipollina e le cosce del piccione tagliate a julienne finissima.

Fate ridurre della metà il vino muffato con una foglia di alloro e lo scalogno. Togliete l'alloro, passate allo chinois e aggiungete l'olio, mescolando con una frusta.

Aggiustate di sale e pepe e versate questa emulsione sul piatto.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di terrina di fegato grasso
- 60g di tartufo nero
- 3 piccioni
- 50 cl di brodo di piccione
- 30g di colla di pesce
- verdura da taglio
- aneto
- 400g di erba cipollina
- 10 cl di vino muffato
- 1 foglia di alloro
- 20g di scalogno
- 8 cl di olio
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)
- [Piccione In Salsa Al Miele E Rubesco](#)
- [Piccione Alla Riva Del Sole](#)
- [Piccioni Al Prosciutto](#)
- [Piccioni Ripieni](#)

Aspic Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, insaporitela con il vino.

Togliete la pelle al tacchino; tagliate a striscioline carne e prosciutto, mettetele in una ciotola e amalgamateli con la maionese.

Versate sul fondo di uno stampo uno strato di gelatina fredda liquida, fatela rassodare in frigo, quindi appoggiate sulla gelatina le uova a fettine, un po' del composto alla maionese e, sopra, versate un po' di gelatina.

Fate rassodare e proseguite con gli strati finendo con la gelatina.

Tenete in frigo alcune ore prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1/2 di tacchino lessato
- 200g di prosciutto cotto
- 4 uova sode
- maionese
- 2 confezioni di gelatina istantanea
- 2 cucchiaini di vino bianco secco

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Insalata Di Cappone](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)

Barchette Con Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ridurre il pollo lessato a listarelle.

Amalgamare la maionese con la senape e il limone, incorporare quindi il pollo.

Confezionare con la pasta sfoglia delle barchette da cuocere in forno. Riempirle con il composto e decorarle con il peperone a listarelle.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia
- 200g di petto di pollo lessato
- 6 cucchiaini di maionese pronta
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di succo di limone
- sale
- 1/2 di peperone rosso arrostito e sott'olio

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Arrosto Freddo Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Mousse Di Pollo](#)
- [Polpette Di Pollo](#)

Beccacce Al Curry

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

Salate, pepate e infarinate le beccacce. In una padella lasciate sciogliere 30 g di burro e rosolatevi a fiamma moderata i volatili per 15 minuti. In un tegame fate appassire la cipolla affettata con il restante burro, unitevi due cucchiaini di curry, il brodo caldo e cuocete 20 minuti. Poco prima di servire riscaldare le beccacce in questo sugo, unite il succo di limone. Vini di accompagnamento: Gattinara DOCG, Chianti Classico “Riserva” DOCG, Aglianico Del Vulture “Riserva” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- 60g di burro
- 30 cl di brodo
- farina
- 2 cucchiaini di curry
- 1 cipolla
- 1/2 di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Curry](#)
- [Pollo In Fricassea Olandese](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Beccacce Al Tartufo](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)

Beccacce Al Ginepro

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

Pestate le bacche di ginepro nel mortaio riducendole in poltiglia. Amalgamatene un terzo con 40 g di burro, formate quattro palline e mettetene una dentro ogni beccaccia.

Aggiungete anche un rametto di timo. In un tegame fate scaldare il restante burro, adagiatevi le beccacce e rosolatele a fuoco vivo. Quando sono colorite, salate, pepate, spolverizzatele con il resto delle bacche pestate e completate la cottura a fuoco medio. A fine cottura scaldate un bicchierino d'acquavite, versatela sulle beccacce, fiammeggiate e portate a tavola. Vini di accompagnamento: Barolo DOCG, Carmignano DOCG, Gravello IGT Di Calabria.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- 100g di burro
- 12 bacche di ginepro
- 1 bicchierino di acquavite di ginepro
- 1 rametto di timo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano In Salmi](#)
- [Fagiano Agli Aromi](#)
- [Anatra Come Piace A Tom](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Galletti Al Ginepro](#)

Beccacce Al Madera

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

Frollatura: da 8 a 10 giorni di frollatura, svuotati delle interiora, appesi per il collo in luogo buio e fresco o, incartati, nella parte bassa del frigorifero (mettere le interiora in freezer).

Pulire le beccacce.

Tritare il fegato, il cuore, gli intestini delle beccacce insieme al tartufo e al prosciutto, salare, pepare, mescolare bene e farcire con il composto le beccacce; ripiegare la testa tra le cosce, avvolgerle nelle fettine di pancetta e legarle con uno spaghino. Far soffriggere in una pirofila il burro con l'olio e il rametto di salvia, farvi rosolare le beccacce a fuoco vivo, salare, pepare, quindi proseguire la cottura in forno caldo. Dieci minuti prima del termine della cottura eliminare lo spaghino, irrorare con il madera e rimettere in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- 50g di burro
- 50g di prosciutto crudo
- 2 fette di pancetta
- 1 rametto di salvia
- 1 tartufo piccolo
- 1/2 bicchiere di vino madera
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Beccacce Arrostate Alla Salvia](#)
- [Beccacce In Salmi](#)
- [Fagiano Alla Fiorentina](#)
- [Tacchinella Arrosto](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)

Beccacce Al Tartufo

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

Pulite e preparate le beccacce.

Tenete da parte il fegato e il cuore.

Fissate il becco tra le cosce, conditele internamente con un pizzico di sale e pepe, avvolgetele in alcune fettine di pancetta. In un tegame scaldate una noce di burro e due cucchiaini d'olio, unite carota, sedano e mezza cipolla tritati, la foglia d'alloro intera. Quando hanno preso colore adagiate nel recipiente le beccacce e fatele rosolare.

Salate, pepate, bagnate con un bicchiere e mezzo di vino e continuate la cottura, a fuoco basso, per una ventina di minuti.

Ritirate, tagliate le beccacce a metà e tenetele al caldo. Nel fondo di cottura mettete i fegatini e i cuori tritati, mescolate, spruzzate con mezzo bicchiere di vino, cospargete con sottilissime lamelle di tartufo e fate ridurre un po' il sugo.

Adagiate le fette di polenta sul piatto da portata caldo, sopra mettete le beccacce, nappatele con il sugo e lamelle di tartufo. Vini di accompagnamento: Barbaresco “Riserva” DOCG, Sagrantino Di Montefalco DOCG, Duca Enrico VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- 80g di pancetta
- 2 tartufi piccoli
- 8 fette di polenta
- 2 bicchieri di vino rosso
- 1 carota
- 1/2 di cipolla
- 1 sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Oca Agrodolce](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Tacchino Saporito](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)

Beccacce Arrostite Alla Salvia

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

Frollatura: da 8 a 10 giorni di frollatura, svuotati delle interiora, appesi per il collo in luogo buio e fresco o, incartati, nella parte bassa del frigorifero (mettere le interiora in freezer).

Pulire le beccacce. Salarle e peparle.

Scaldare in una casseruola il burro con poco olio, farvi rosolare le beccacce a fuoco vivo unendo anche la pancetta tagliata a grossi dadi e le foglioline di salvia; spruzzare con mezzo bicchiere di vino bianco, farlo in parte evaporare, abbassare il fuoco e portare a termine la cottura.

Servire, volendo, con fette di polenta.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- 1 fetta di pancetta (fette molto spesse)
- 50g di burro
- 1 rametto di salvia
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Beccacce Al Madera](#)
- [Beccaccini Arrosto](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Beccacce Al Tartufo](#)
- [Beccacce In Salmi](#)

Beccacce Con Mele Verdi

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

In una teglia sistemate le beccacce, spennellatele con un po' d'olio, salate e ponete in forno preriscaldato a 220 gradi per 10 minuti o sino a quando sono diventate tenere e dorate. In una padella lasciate sciogliere poco burro, fatevi colorire le fette di pancarré da entrambe le parti, ritiratele e tenetele da parte.

Lavate e asciugate le mele, tagliatele a fettine di circa mezzo centimetro di spessore. Rosolatele con il restante burro, spolverizzatele con il pepe macinato al momento.

Servite le beccacce sulle fette di pane con intorno le mele calde. Vini di accompagnamento: Pignolo Di Rosazzo DOC, Lacrima Di Morro DOC, Portulana IGT Del Salento.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- 2 mele verdi
- 30g di burro
- 4 fette di pancarré
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Beccacce Al Madera](#)
- [Beccacce Arrostate Alla Salvia](#)
- [Beccacce Al Tartufo](#)
- [Beccacce Al Curry](#)
- [Beccacce Al Ginepro](#)

Beccacce In Salmi

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

Spennare, fiammeggiare e svuotare le beccacce. Salarle all'interno e bardarle con fette di prosciutto. Rosolarle in poco olio; spruzzarle con vino bianco e marsala; cuocerle a fuoco medio. A parte tritare interiora, capperi, acciughe, e soffriggere in poco olio.

Spruzzare con vino bianco e marsala. Ridurre in crema.

Spalmare sui crostini appena tostati e servire accanto alle beccacce.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- prosciutto crudo
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- vino marsala secco
- 1 cucchiaino di capperi salati
- 2 acciughe salate
- sale
- alcuni crostini di pane tostato

Ricette simili

- [Tordi In Salmi](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Beccacce Al Madera](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Beccaccia In Salmi](#)

Beccaccia In Salmi

Ricetta di pollo a base di beccacce

Ricetta

Spennare le beccacce, fiammeggiarle, privarle delle interiora, lavarle e dividerle a metà. In una pentolina mettere cuore e fegato tritati, le cipolline chiodate coi chiodi di garofano, salvia fresca, alloro, olio e aceto.

Chiudere ermeticamente il coperchio e stufare per 10 minuti, unire le beccacce, sale e pepe e far cuocere.

Servire coi crostini caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 beccacce
- 4 cipolline
- 4 chiodi di garofano
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 3 cucchiaini di aceto di vino
- salvia
- alloro
- sale
- pepe
- alcuni di crostini di pane fritto

Ricette simili

- [Pernici Sott'olio](#)
- [Beccacce In Salmi](#)
- [Anatra Allo Spiedo](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)

Beccaccini Arrosto

Ricetta di pollo a base di beccancini

Ricetta

Frollatura: da 8 a 10 giorni, svuotati delle interiora, appesi per il collo in luogo buio e fresco o, incartati, nella parte bassa del frigorifero.

Pulire i beccaccini, salarli e peparli internamente ed esternamente. Infilarli a due a due, su 4 spiedini, alternandoli a dadi di pancetta e foglie di salvia.

Scaldare in una casseruola il burro con qualche cucchiaino di olio e farvi rosolare gli spiedini a fiamma viva, rigirandoli spesso.

Spruzzare con il vino, abbassare la fiamma e portare a termine la cottura. Servirli con una polenta calda.

Ingredienti per 4 persone

- 8 beccaccini
- 1 fetta spessa di pancetta affumicata
- 30g di burro
- alcune foglie di salvia
- vino bianco secco
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Beccacce Arrostite Alla Salvia](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)

Beccafichi Nel Nido

Ricetta di pollo a base di beccafichi

Ricetta

Frollatura: da 8 a 10 giorni di frollatura svuotati delle interiora e tenuti in lugo fresco oppure incartati nella parte bassa del frigorifero. Disporre i cappelli di funghi in una teglia leggermente unta di olio, rivolgendo la parte concava verso l'alto, mettere in ciascuno tre beccafichi, salare, pepare, condire con un filo d'olio e cuocere in forno a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cappelli di funghi porcini
- 12 di beccafichi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo Con Patate Ai Funghi Porcini](#)
- [Ericassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)

Blanquette Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Private la carne di tacchino della pelle e tagliatela a cubetti.

Pulite gli ortaggi per il bouquet garni, riduceteli in pezzi di uguale lunghezza e legateli assieme.

Inserite nella cipolla i due chiodi di garofano e la foglia d'alloro.

Private la carne di tacchino della pelle, tagliatela a cubetti di 3 cm di lato e fatela scottare in una casseruola con acqua salata.

Riportate a ebollizione e lasciate cuocere fino a quando sulla superficie dell'acqua si forma della schiuma, dopodichè scolate la carne.

Mettete lo scolapasta con la carne di tacchino sotto il getto dell'acqua fredda e lavatela con cura.

Ponete in una casseruola il brodo, la carne, il bouquet garni, la cipolla e una presa di sale e portate a ebollizione.

Lasciate cuocere per un'ora a calore moderato, quindi scolate la carne raccogliendo il brodo in una casseruola; separate la carne dalle verdure.

Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola pulita, unite la farina e lasciatela soffriggere a calore moderato per alcuni minuti, mescolando continuamente.

Bagnate il soffritto con il vino bianco e fate cuocere senza mai smettere di mescolare fino a quando avrete ottenuto un composto omogeneo.

Versate nella casseruola anche il fondo di cottura della carne e portate a ebollizione, mescolando sempre con una frusta.

Lasciate cuocere a calore moderato per 12 minuti, dopodichè unite la panna e fate ridurre il composto per qualche minuto.

Insaporite con sale, pepe e succo di limone, mettete la carne nella salsetta preparata e fatela scaldare a calore moderato.

Mescolate in una scodella il tuorlo d'uovo con la panna leggermente montata fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungetelo alla preparazione e servite. A piacere, potete arricchire la blanquette con vari tipi di ortaggi, quali asparagi, cavolfiori, funghi, cipolline, o addirittura con dei frutti. NOTA: questa è una ricetta base, che può essere usata per preparare la blanquette con ogni tipo di pollame, sostituendo la carne di tacchino con un quantitativo identico di carne di un'altra qualità.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di coscia di tacchino disossata
- 1/2 di cipolla
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 150 cl di brodo di pollo
- sale
- pepe bianco
- 10g di burro
- 10g di farina
- 12 cl di vino bianco
- 12 cl di panna
- alcune gocce di succo di limone
- per il bouquet garni:
- 30g di carote
- 30g di sedano
- 30g di rapa
- 30g di porro
- 1 rametto di prezzemolo
- per legare:
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiaini di panna leggermente montata

Varianti

- [Blanquette Di Tacchino Con Mango E Gamberetti](#)
- [Blanquette Di Tacchino Con Piselli E Pomodori](#)

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollastra Ripiena Alla Francese](#)
- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Pernici Alla Segoviana](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)

Blanquette Di Tacchino Con Mango E Gamberetti

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbucciate il mango, eliminate il nocciolo e tagliate la polpa a cubetti.

Aggiungete la frutta e i gamberetti alla blanquette di tacchino preparata come indicato nella ricetta omonima e servite. A piacere, potete aromatizzare la blanquette con qualche foglia di erba cedrata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 mango maturo
- 12 di gamberetti bolliti
- 1 blanquette di tacchino (v. ricetta)

Ricette simili

- [Blanquette Di Tacchino Con Piselli E Pomodori](#)
- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Morbidelle Di Tacchino](#)
- [Spezzatino Di Galletto](#)
- [Tacchino Di Natale](#)

Blanquette Di Tacchino Con Piselli E Pomodori

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Scottate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti; sgusciate i piselli.

Preparate la blanquette di tacchino come indicato nella ricetta omonima e unitevi gli ortaggi prima di aggiungere il tuorlo mescolato alla panna.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pomodori
- 200g di piselli
- 1 blanquette di tacchino (v. ricetta)

Ricette simili

- [Blanquette Di Tacchino Con Mango E Gamberetti](#)
- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Terrina Di Tacchino Con Verdure](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino Con Piselli](#)

Bocconcini Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Porre 1 recipiente per rosolare nel forno alla massima potenza per 5 minuti. Intanto tagliare a dadi il pollo, metterli insieme con il burro e olio, nel recipiente, lasciandoli rosolare per 5 minuti.

Affettare la cipollina e tritare l'aglio, unirli al pollo, mescolare e proseguire la cottura a calore più basso per altri 5 minuti.

Irrorare poi con il vino e unire le olive. Dopo 2 minuti salare, unire prezzemolo e basilico tritati e mescolare bene.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 100g di olive verdi snocciolate e affettate
- basilico tritato
- prezzemolo tritato
- vino bianco
- burro
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- [Bocconcini Di Pollo \(2\)](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Bocconcini Di Pollo In Verde](#)

Ricette simili

- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)

Bocconcini Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Se si usa frutta in scatola asciugarla con della carta assorbente, immergerla nel liquore e mescolarla con le noci tritate.

Fare dei piccoli spiedini con gli stuzzicadenti, infilzando un boccone di carne e uno di frutta su ognuno.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pollo lessato tagliato a dadini
- 1 tazza di pesche (o albicocche) tagliate a cubetti
- 3 cucchiaini di noci tritate
- 1 bicchierino di rum della giamaica

Varianti

- [Bocconcini Di Pollo](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Bocconcini Di Pollo In Verde](#)

Ricette simili

- [Bocconcini Di Tacchino](#)
- [Gulasch Di Pollo](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Fegatini Alla Be'ke'scsaba](#)
- [Pollo Alla Cacciatora](#)

Bocconcini Di Pollo Al Sesamo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il petto di pollo a pezzi delle dimensioni di piccole noci. Sistemateli nel fondo di un piatto e irrorateli con mezza tazzina da caffè di salsa di soia e con il succo filtrato di un limone, lasciandoli in questa marinata per almeno 10 minuti.

Battete in una ciotola l'uovo con il latte e pochissimo sale.

Mettete su due vassoietti diversi un po' di farina e 2 pugni di semi di sesamo.

Sgocciolate i bocconcini di pollo, passateli nella farina, quindi nell'uovo battuto e infine nei semi di sesamo, premendoli leggermente affinché risultino ben ricoperti.

Scaldare abbondante olio e friggete i bocconcini a circa 190 gradi in modo che coloriscano fuori e cuociano all'interno. Serviteli con fettine di limone e con lattughino.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di pollo
- 1 uovo
- 50g di latte
- farina bianca
- semi di sesamo
- salsa di soia
- insalata lattughino
- 2 limoni
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Pollo Bang Bang Dello Sichuan](#)
- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)

Bocconcini Di Pollo In Verde

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il porro, tagliatelo sottile e fatelo appassire con poco olio.

Aggiungete la lattuga ben lavata e tagliata a striscioline.

Aggiustate di sale e fate stufare.

Tagliate il pollo a bocconcini, passateli nella farina e fateli cuocere in poco olio per prendere colore.

Bagnate col vino, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per 15/20 minuti.

Passate la carne nel soffritto di porro e lattuga, spruzzate col succo di limone e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 porro
- farina
- sale
- pepe
- poco di olio d'oliva
- succo di limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- [Involtini Di Petto Di Pello](#)
- [Pollo Al Formaggio](#)
- [Pollo Al Formaggio \(2\)](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Pollo Con Pinoli](#)

Bocconcini Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Se si usa frutta in scatola asciugarla con della carta assorbente, immergerla nel liquore e mescolarla con le noci tritate.

Fare dei piccoli spiedini con gli stuzzicadenti, infilzando un boccone di carne e uno di frutta su ognuno.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di tacchino lessato tagliato a dadini
- 1 tazza di pesche (o albicocche) tagliate a cubetti
- 3 cucchiaini di noci tritate
- 1 bicchierino di rum della giamaica

Varianti

- [Bocconcini Di Tacchino Con Peperoni E Radicchio](#)

Ricette simili

- [Bocconcini Di Pollo \(2\)](#)
- [Gulasch Di Pollo](#)
- [Terrina Di Tacchino Alla Frutta Secca](#)
- [Fegatini Alla Be'ke'scsaba](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Ai Capperi](#)

Bocconcini Di Tacchino Con Peperoni E Radicchio

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Soffriggere aglio e olio. Unirvi la pancetta, il peperone tagliato a dadini e la carne.

Cuocere per 10 minuti.

Bagnare con il vino e unirvi il rosmarino. A 5 minuti dalla fine della cottura aggiungere il radicchio.

Servire spolverando con il pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di bocconcini di tacchino
- 1/2 di peperone
- 100g di pancetta
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di radicchio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- rosmarino
- sale
- pepe nero
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- [Tacchino All'aglio](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Tacchino Al Calvados Con Peperoni](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Brik Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ponete il semolino in una conca e mescolatelo con un uovo, tre cucchiaini d'olio d'oliva, un pizzico di sale e tanta acqua fredda quanta ne mettereste per fare delle crepes. Ora preparate la padella. Preparatela con un filo d'olio e quando sarà ben calda versatevi con un cucchiaino o un mestolo un quarto del composto che avete. Giratela dall'altra parte quindi spadellatela.

Fate lo stesso con le altre tre mestolate fino ad ottenere 4 dischi di pasta. Ora preparate la farcia.

Passate al tritacarne e al robot la carne, poi passatela in padella a fuoco vivace, rosolandola in due cucchiaini d'olio d'oliva, finché la carne non apparirà ben sgranata e asciutta.

Togliere e mettere da parte. Nello stesso tegame mettete a rosolare i funghi tagliati a rondelle e i porri a fettine sottili. Dovranno risultare croccanti e asciutti. A questo unto aggiungete la carne, mescolate bene e condite con una presa di sale e mezzo cucchiaino di paprica (dolce o piccante, vedete voi).

Togliete dal fuoco.

Mettete su un piatto piano un brik e versate su una metà un quarto del ripieno creando una specie di anello al centro del quale sguscerete un uovo crudo.

Ripiegate la parte libera del brik sulla parte occupata dal ripieno e chiudete bene, schiacciando i bordi in modo da sigillare con cura, ad evitare fuoriuscite di farcia al momento in cui, subito dopo, friggerete i brik in in abbondante olio di semi da entrambi i lati. Come sempre in questi casi, asciugare su carta porosa in modo da catturare l'olio in eccesso.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di semolino
- 1 uovo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- acqua
- per il ripieno:
- 350g di polpa di cosce di pollo
- 250g di porri (parte bianca)
- 150g di funghi coltivati
- 4 uova
- paprica
- olio di semi
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)
- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Pollo Con Funghi E Porri](#)
- [Gulasch Di Pollo](#)

Buffalo Wings

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Questo è uno dei piatti statunitensi più tipici: è molto comune nei ristoranti tipo le nostre trattorie, ove viene servito con salse generalmente piccanti ed impiegato principalmente come antipasto, per quanto ciò possa sembrare strano... Si dice, riguardo alle Buffalo Wings, che siano state inventate da un ristoratore di Buffalo che, per soddisfare alcuni clienti dell'ultim'ora, abbia inventato questo classico semplicemente mischiando le ultime cose rimaste in cucina. Sia questa storia vera o meno, la ricetta classica prevede che le ali di pollo vengano accompagnate da gambi di sedano da intingere in salsa blue cheese (una salsa a base di un formaggio tipo Gorgonzola reperibile nei supermercati).

Lavare, pulire e tagliare i gambi di sedano.

Tagliare le ali in due parti a livello del 'gomito' e rimuovere le punte dell'ala.

Scaldare l'olio e friggerle a fuoco non troppo forte per 8-10 minuti rigirandole continuamente, finché non abbiano assunto una colorazione dorata.

Asciugare su carta da cucina e coprire per mantenerle calde. In un pentolino, sciogliere il burro ed unirvi la salsa piccante; amalgamare il tutto e versare la salsa sulle ali ancora calde.

Servire accompagnato dai gambi di sedano e dalla salsa blue cheese.

Ingredienti per 6 persone

- 30 di ali di pollo
- olio per friggere
- 6 cl di burro
- 9 cl di tabasco
- 8 gambi di sedano
- per l'intingolo del sedano:
- salsa blue cheese

Ricette simili

- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)

Cappone Ai Mandarini Cinesi

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Ricetta natalizia.

Fiammeggiate e lavate il cappone, asciugatelo con cura, salatelo anche all'interno e inserite nell'addome 3 kumquat bucherellati con una forchetta; poi sistematelo in una casseruola che lo contenga in misura e che possa andare in forno.

Accendete il forno a 200 gradi.

Raschiate e lavate le carote, tagliatele a tocchetti insieme al sedano pulito e privato dei filamenti; disponete le verdure intorno al cappone, irrorate il tutto con 2 cucchiaini di olio, unite la salvia e cuocete in forno per 40 minuti circa.

Scottate i kumquat rimasti in acqua bollente, scolateli e ripetete l'operazione per altre 2 volte, perché si ammorbidisca la scorza; tagliatene 8 a metà e lasciate gli altri interi.

Sciogliete il burro in una padella e, quando é spumeggiante, unite tutti i kumquat; cuoceteli per 4-5 minuti e spolverizzateli con lo zucchero.

Cuocete a fiamma alta finché lo zucchero inizia a caramellare, versate il cognac, fiammeggiate e spegnete.

Unite i kumquat alle verdure che contornano il cappone, versatevi sopra il sughetto al caramello e continuate la cottura per altri 40 minuti.

Servite caldissimo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cappone di 4000 g
- 20 di kumquat (mandarini cinesi)
- 2 coste di sedano verde
- 2 carote
- 4 foglie di salvia
- 1 bicchierino di cognac
- 1 cucchiaino di zucchero
- 30g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Cappone Al Cognac](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Cappone Ripieno](#)
- [Cappone In Salsa Di Cardi](#)

Cappone Al Cartoccio

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Insaporite internamente il cappone con una noce di burro impastata con un po' di prezzemolo tritato. Fasciatelo con le fettine di lardo e legatelo.

Stendete sul tavolo un foglio di carta d'alluminio, al centro disponete uno strato di carote e cipolle a fettine, cospargetelo con il prosciutto tritato e con i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida e poi strizzati e spezzettati grossolanamente. Adagiatevi sopra il cappone.

Sollevare i lembi della carta d'alluminio e chiudete con cura formando un cartoccio.

Cuocete in forno a 170 gradi per almeno un'ora e mezzo o due a seconda della grandezza del volatile. Quando è pronto, slegatelo, tagliatelo a pezzi e ricomponetelo sul piatto da portata.

Frullate tutto il resto fino a ridurre a una crema.

Versate il composto in un pentolino, aggiungete il Marsala, mescolate, fate scaldare a fuoco basso mescolando per evitare che attacchi sul fondo.

Regolate il sale e il pepe.

Servite questa salsa con il cappone. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti “Superiore” DOC, Chianti Rufina DOCG, Castel Del Monte Rosso DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cappone
- 100g di lardo
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 fetta spessa di prosciutto crudo
- 150g di funghi secchi
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 noce di burro
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Cappone Tartufato](#)
- [Galantina](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)

Cappone Al Cognac

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Lavare il cappone, lessarlo per 10 minuti in acqua bollente salata, scolarlo e farlo cuocere con l'olio, il burro, la salvia e le lamelle di tartufo.

Unire al sugo di cottura la fecola, la panna, un po' di cognac e il pepe, far amalgamare, versare sul cappone e far cuocere in forno per circa 10 minuti. Prima di servire versarvi sopra il cognac e portare in tavola alla fiamma.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cappone
- 10 cl di panna
- 3 cucchiaini di fecola
- salvia
- tartufo
- cognac
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Cappone Ai Mandarini Cinesi](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Beccacce Al Madera](#)
- [Morbidele Di Cappone](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)

Cappone Alla Polacca

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Pulire e svuotare il cappone. Infilzarlo sullo spiedo, spennellarlo di olio e cospargerlo di sale. Farlo rosolare per 45 minuti, quindi infarinarlo, ungerlo di olio, cospargerlo di sale e di pangrattato, ripetere questa operazione per 3 volte, sempre girandolo sullo spiedo. Quando il cappone avrà preso un bel colore dorato spruzzarlo con il succo di limone e servirlo caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cappone di 1500 g
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di farina
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 1 limone (succo)
- sale

Ricette simili

- [Morbidelle Di Cappone](#)
- [Insalata Di Cappone \(2\)](#)
- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)
- [Pollo Al Limone Tedesco](#)
- [Pollo In Salsa](#)

Cappone Di Morozzo Natalizio

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Spellare la salsiccia e mescolarla con la carne tritata unendovi la mollica bagnata nel brodo e strizzata, un trito di prezzemolo, rosmarino, aglio, cipolla, salvia, uova, parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

Amalgamare il tutto. Farcirvi il cappone ben salato all'esterno.

Ricucire e disporre in una teglia con burro e olio.

Infornare a 180 gradi per 2 ore. Di tanto in tanto rigirare e bagnare col vino.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cappone di 2000 g
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- 30g di burro
- per la farcia:
- 200g di salsiccia di vitello
- 200g di carne tritata di vitello
- 2 uova
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano (o formaggio grana)
- 1 pugno di mollica di pane
- prezzemolo
- rosmarino
- aglio
- cipolla
- salvia
- pepe
- noce moscata

Ricette simili

- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)
- [Anatra Farcita](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)

Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

In una ciotola mescolare carne, salsiccia spellata e sbriciolata, mollica di pane, formaggio, uova, un trito di cipolla, aglio, prezzemolo ed erbe aromatiche.

Aggiustare di sale e di pepe e terminare con una grattatina di noce moscata.

Fiammeggiare il cappone, lavarlo, asciugarlo e salarlo all'interno. Farcirlo col ripieno preparato e cucirlo. Disporlo in una pirofila a misura e irrorarlo con olio e burro fuso.

Infornare in forno già caldo a 180 gradi e cuocerlo per 2 ore rigirandolo di tanto in tanto e bagnandolo col vino. Farlo dorare bene.

Servire irrorandolo col fondo di cottura.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cappone di 2000g (col busto disossato)
- 1 bicchiere di arneis
- 1 noce di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- per il ripieno:
- 200g di carne macinata di vitello
- 200g di salsiccia
- 2 uova
- mollica di pane bagnata nel brodo e strizzata
- formaggio
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- erbe aromatiche
- sale
- pepe
- noce moscata

Ricette simili

- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Galletto Ripieno Al Ragù](#)
- [Tortino Di Provolone E Carne](#)

Cappone In Salsa Di Cardi

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Preparate il brodo mettendo in una pentola due litri d'acqua fredda, le verdure, gli aromi, il ginocchio, il collo, il ventriglio, il fegato e la zampa spellata.

Salate.

Portate a bollore e poi fate sobbollire per un'ora e mezzo; colate e tenete il brodo da parte.

Fiammeggiate il cappone e avvolgetelo in un telo da cucina; legatelo con lo spago bianco da cucina, quindi mettetelo in una pentola aggiungendo tanto brodo quanto basta a ricoprirlo.

Cuocete coperto per un'ora e mezzo a fuoco basso.

Preparate intanto i cardi eliminando le coste più esterne, la pellicola e i filamenti, spezzettateli e cuoceteli in un tegame con abbondante acqua, un cucchiaino di farina, una fetta di limone, 10 g di burro e il sale. Appena cotti (il tempo varia da 30 a 50 minuti), scolateli e passateli al passaverdure.

Raccogliete il composto in un recipiente, scaldare a bagnomaria e unite via via il restante burro dopo averlo amalgamato con la farina, il formaggio grattugiato e il sale.

Disossate il cappone ancora caldo, eliminate la pelle.

Tagliate la carne a fette sottili, disponetele a ventaglio su un piatto molto caldo, nappatele con la salsa e servite. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Dogliani DOC, Lacrima Di Morro DOC, Aglianico Del Vulture DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di cappone con collo, fegato, ventriglio, zampa
- 800g di cardi
- 20g di formaggio grattugiato
- 2 cucchiaini di farina
- 1 fetta di limone
- 30g di burro
- sale
- per il brodo:
- 1 ginocchio di vitello
- 1 costa di sedano verde con foglie
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- [Oca Agrodolce](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)

Cappone Lessato

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Questa cottura è la più indicata per il cappone dalla cui carne si ricava un ottimo brodo. Salatelo e pepatelo internamente. Mettetelo in una pentola con abbondante acqua fredda, salate, aggiungete la cipolla, la carota e il sedano.

Portate a bollore a fuoco basso e poi fate sobbollire per 2 ore e anche più.

Lasciate intiepidire un poco il cappone nel suo brodo, quindi sgocciolatelo, togliete la pelle, tagliatelo a pezzi e ricomponetelo sul piatto da portata. Servitelo con la salsa verde o con la mostarda di frutta piccante. Vini di accompagnamento: Barbera “Frizzante” Oltrepò Pavese DOC, Montescudaio Rosso DOC, Solopaca Rosso DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cappone
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)
- [Cappone In Salsa Di Cardi](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Cappone Ripieno \(2\)](#)

Cappone Ripieno

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Pestare finemente 300 g di grissini e mischiarli con 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1 pizzico di cannella, 1 presa di noce moscata, sale, pepe, 1 pizzico di basilico secco.

Bagnare con poco latte, impastare e introdurre questo ripieno dentro un giovane cappone di 1000 g circa di peso, lavato e pulito.

Cucire il cappone e lessarlo in abbondante acqua salata e aromatizzata con cipolle, carote e sedano. Si serve caldo con mostarda di frutta.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di grissini
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 pizzico di cannella
- 1 presa di noce moscata
- sale
- pepe
- 1 pizzico di basilico secco
- poco di latte
- 1 cappone giovane di 1000 g
- alcune di cipolle
- alcune di carote
- sedano
- per servire:
- mostarda di frutta

Varianti

- [Cappone Ripieno \(2\)](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)

Ricette simili

- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Pollo Ripieno](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Anatra Farcita](#)
- [Cappone Al Cartoccio](#)

Cappone Ripieno (2)

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Pulite e svuotate il cappone.

Tritate il prosciutto, la lingua, gli spinaci, la carota e il prezzemolo.

Raccogliete tutto in una ciotola, amalgamate con le uova sbattute, la mollica di pane bagnata nel latte o nell'acqua e poi strizzata, salate e pepate.

Mescolate bene e con questo impasto riempite il cappone. In una casseruola scaldate olio e burro, adagiatevi il cappone legato con lo spago bianco da cucina.

Coprite. Bagnatelo ogni tanto con il suo sugo e, se necessario, aggiungete poca acqua tiepida.

Lasciate cuocere il cappone un'ora e mezzo o due (dipende dalla grandezza del volatile) e servitelo con un contorno di patate novelle o d'insalata mista. Vini di accompagnamento: Colli Piacentini Gutturnio “Superiore” DOC, Rosso Di Montepulciano DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cappone
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di lingua
- 100g di spinaci lessati
- 2 uova
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 30g di burro
- mollica di pane
- prezzemolo
- 1 carota
- sale
- pepe

Varianti

- [Cappone Ripieno](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)

Ricette simili

- [Piccioni Farciti](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Galatina Di Cappone Semplice](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)

Cappone Ripieno (3)

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Ricetta natalizia.

Pulite il cappone, asportategli le ali e le cosce e disossatelo senza romperlo.

Asportate anche il petto e le interiora che terrete da parte per il ripieno.

Passate al tritacarne la carne di vitello e la carne di maiale.

Tagliate a dadini la mortadella, tagliate a listerelle il prosciutto cotto e il prosciutto crudo.

Mescolate tutti questi ingredienti e unitevi le uova sode sminuzzate, il parmigiano grattugiato, le interiora tritate del cappone, il bicchierino di marsala, i pistacchi spellati, sale, pepe e un odore di noce moscata.

Tagliate a listerelle il petto del cappone e disponetelo a strati nel ventre del cappone stesso, alternandolo a strati del ripieno preparato. Nel riempirlo cercate di restituire al cappone la sua forma, quindi cucitene l'apertura. Avvolgetelo in un panno bianco e immergetelo in abbondante acqua fredda insieme alle ali, le cosce, le verdure e il sale necessario. Dopo circa 2 ore (o più, a seconda della grossezza del cappone) estraetelo delicatamente dall'acqua e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo quindi a fette e sistematele in un piatto coperte di gelatina. Oppure potete cuocere il cappone al forno, sistemandolo in una teglia con aglio, sale e qualche fiocco di burro. Infornatelo in forno caldo per circa 3 ore e bagnatelo di tanto in tanto con cucchiaini di brodo caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cappone grande
- 250g di carne di vitello
- 300g di carne di maiale
- 200g di mortadella (fette da 100 g)
- 150g di prosciutto cotto
- 150g di prosciutto crudo
- 4 uova
- 150g di formaggio parmigiano
- 1 bicchierino di vino marsala
- 1 cucchiaio di pistacchi spellati
- 2 spicchi di aglio
- 1 carota
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla
- burro
- brodo
- sale
- pepe
- 1 odore di noce moscata

Varianti

- [Cappone Ripieno](#)
- [Cappone Ripieno \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pernici In Casseruola](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Galantina](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Morbidele Di Cappone](#)

Cappone Tartufato

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Spazzolate e spolverate con un panno morbido i tartufi, tagliateli a pezzetti, conditeli con un cucchiaino d'olio, sale, pepe, brandy e Marsala.

Lasciate in infusione per un'ora poi unite il lardo tritato.

Mescolate bene il tutto e distribuite il composto all'interno del cappone.

Cucite l'apertura. In una casseruola mettete alcuni cucchiaini d'olio e adagiatevi il volatile.

Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 2 ore. Vini di accompagnamento: Lessona DOC, Colli Orientali Del Friuli Schioppettino DOC, Torgiano Rosso “Riserva” DOCG.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cappone
- 50g di lardo
- 250g di tartufi neri
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Galantina](#)
- [Cappone Al Cartoccio](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Morbidele Di Cappone](#)
- [Pernici Al Madera](#)

Chun Juan Con Salsa Hoi-sin

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ovvero Involtini (Primavera) con Carne di Pollo e Germogli di Soia. Pasta: Lavorare tutti gli ingredienti e formare la pastella.

Fare le frittatine scaldando la padella e ricoprendola con un velo di olio. Una volta pronte le frittatine tenerle al caldo. Ripieno: Tagliare a strisce sottili i petti di pollo, metterli a rosolare per un minuto mescolando continuamente in una padella contenete un po' d'olio bollente (sempre quello d'arachidi), aggiungere le cipolle tagliate a strisce, i funghi ed i germogli di soia sgocciolati e tagliuzzati.

Continuare la cottura per un minuto ancora.

Unire la salsa Hoisin e legare il tutto con la fecola mescolata al brodo.

Insaporire con sale, peperoncino, e glutammato.

Distribuire il composto sulle frittatine, chiudere le frittatine e spalmarne i bordi con il tuorlo.

Friggere in padella o ad Immersione nell'olio. Alcuni consigli: Come avrete notato i Cinesi usano fare grossi lavori di preparazione e poi la cottura si risolve in 3 minuti di pentola. Si deve avere l'accortezza di tagliare molto finemente tutto (germogli di soia esclusi) pena un'eccessiva cottura delle verdure rispetto alla carne. Per ripiegare la pasta sul ripieno bisogna fare attenzione: 1 Si solleva un lembo inferiore fino a ricoprire il ripieno. 2 Si piegano verso l'interno i lati della pastella così da formare un rettangolo. 3 Si spalmano con il tuorlo tutti i lati visibili di pasta. 4 Si arrotola la pasta e si dà l'ultima passata con il tuorlo per saldare. Per la Salsa Hoi-sin si chiede ai ristoranti oppure si cerca in negozi specializzati, è nota anche come salsa Barbecue, oppure infine si fa in casa, ecco la ricetta: SALSA HOI-SIN 3 cucchiaini di salsa di semi gialli di Soia 2 cucchiaini di Zucchero 1 cucchiaino di aceto 1 spicchio d'Aglione pestato 1 cucchiaino di olio di semi di Sesamo 1 cucchiaino di salsa al peperoncino di Caienna Mischiare il tutto... Ovviamente il ripieno può essere di qualsiasi tipo, nei ristoranti Cinesi è facile incontrare il Maiale al posto del pollo per il minor costo di tale carne, oppure un miscuglio di pollo e maiale, poi ancora mettono carota, cavolo cinese (ovviamente), bambù ed altre piaceri. Ma gli Involtini vengono anche fatti con Zucca o con base di pesce... a voi la scelta.

Ingredienti per 4 persone

- per la pasta:
- 200g di farina di frumento
- 2 tazze di latte di soia
- 3 uova
- 1 presa di sale
- olio d'arachidi per friggere
- per il ripieno:
- 2 petti di pollo
- 2 cipolline novelle
- 2 cucchiaini di olio d'arachidi
- 200g di germogli di soia
- 50g di funghi cinesi (o champignon) macerati
- 3 cucchiaini di salsa hoisin
- 1 cucchiaino di fecola
- 1 tazza di brodo di pollo
- 1 presa di peperoncino
- 1 tuorlo d'uovo
- glutammato monosodico o punta di dado
- olio per friggere

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Bang Bang Dello Sichuan](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Ali Di Pollo Alla Cinese](#)
- [Pollo Ai Germogli](#)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite i fegatini, badando di togliere con cura il sacchetto della bile e tagliateli a pezzetti. Fateli rosolare rapidamente nel burro aggiungendo, se occorre, un goccio di brodo per terminare la cottura. In una tazza sciogliete il tuorlo col succo di limone e aggiungetelo fuori dal fuoco ai fegatini già cotti, salando leggermente.

Mescolate e portate ancora un attimo il tegame sul fuoco bassissimo per scaldare la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- fegatini di pollo
- 1 tuorlo d'uovo
- succo di limone
- pepe
- sale
- burro
- brodo

Varianti

- [Cibreo \(2\)](#)
- [Cibreo Di Rigaglie](#)

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Fricassea Di Pollo](#)
- [Fegatini E Carciofi](#)
- [Petti Farciti](#)

Cibreo (2)

Ricetta di pollo a base di fegatini di pollo

Ricetta

Rosolare i fegatini nel burro, abbassare la fiamma e cuocere lentamente bagnando col brodo, regolare di sale. Intanto a parte in una ciotolina mettere il rosso d'uovo con la farina, poco alla volta per non fare grumi mescolando bene con un cucchiaino di legno, aggiungere il succo di limone e un po' di brodo (deve restare semiliquida).

Versare la salsa sui fegatini, cuocere pochi minuti, servire e macinarvi sopra pepe a piacere quando sono già nei piatti.

Ingredienti per 4 persone

- fegatini di pollo
- 1 tuorlo d'uovo
- brodo
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di farina
- sale
- pepe nero
- burro

Varianti

- [Cibreo](#)
- [Cibreo Di Rigaglie](#)

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Fricassee Di Pollo](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)

Cibreo Di Rigaglie

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dopo averli puliti, scottare i fegatini in acqua bollente con le creste e toglierli subito.

Spellare le creste e tagliuzzarle; tagliuzzare i fegatini.

Scaldare il burro, unirvi le creste e cuocere per 30 minuti con poco brodo.

Aggiungere ovette e fegatini, salare e pepare.

Sbattere i tuorli con 1 cucchiaino di farina, succo di limone e, sbattendo continuamente, 1/2 mestolino di brodo bollente.

Versare sulle rigaglie e mescolare per 1-2 minuti.

Servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegatini, ovette e creste di pollo
- 30g di burro
- brodo di pollo
- 3 uova
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Ericassea Di Pollo](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Cibreo \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Cibreo](#)

Cocktail Di Pollo Alla Paprica

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Togliete la pelle al pollo, disossatelo e tagliatelo a pezzetti.

Unite l'olio, l'aceto, sale, pepe e un pizzico di paprica.

Mescolate con cura e lasciate riposare 20 minuti. Intanto pulite le cipolle e tagliatele ad anelli, tagliate a spicchi i pomodori lavati e privati dei semi, scolate gli asparagi, tagliateli a pezzetti e tagliate a rondelle i cetriolini.

Unite gli ingredienti al pollo aggiungendo i capperi e le olive e mescolate con cura. Con le foglie di lattuga lavate e asciugate foderate il fondo di 4 coppe di vetro.

Dividete nelle coppe il composto di pollo, tenete in frigorifero 30 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di pollo arrosto freddo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe
- paprica
- 2 cipolle
- 2 pomodori da insalata
- 250g di punte di asparagi in scatola
- 50g di cetriolini
- 30g di capperi
- 50g di olive verdi snocciolate
- alcune foglie di insalata lattuga

Ricette simili

- [Pollo Marinato](#)
- [Tacchino Ripieno Di Castagne](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)

Collo D'oca Farcito

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Disossate il collo dell'oca, staccando la pelle con molta cura (in pratica, dovete farla 'scivolare' lungo il collo, estraendola come se fosse un guanto), lavatela e assicuratevi che sia intatta, altrimenti durante la cottura il ripieno potrebbe uscire.

Cucite con del refe incolore uno dei due lati.

Impastate il trito di polpa di maiale con quello di fegato; aggiungete l'uovo, il brandy e il tartufo tagliato a fettine.

Salate e pepate. Con il composto preparato riempite la pelle del collo dell'oca, intervallando il ripieno con dei pezzetti di fegato di anatra.

Cucite l'altra estremità della pelle.

Fate fondere in una casseruola larga e bassa il grasso di oca, portatelo ad una buona temperatura ed immergetevi il rotolo farcito, lasciandolo cuocere, a fiamma moderatissima, per 2 ore (il grasso non deve assolutamente bollire). Trascorso questo tempo, togliete il collo dal recipiente e lasciatelo raffreddare; tagliatelo quindi a fette e servitelo su un letto di gelatina, o su crostoni di pancarré tostato. Volendo lo si può conservare anche a lungo, lasciandolo immerso nel grasso che, solidificandosi, formerà intorno al collo di oca un involucro protettivo. Questo 'Collo d'oca farcito' richiede un ripieno molto gustoso.

Ingredienti per 4 persone

- 1 collo d'oca
- 360g di polpa di maiale tritata
- 100g di fegato di maiale tritato
- 1 uovo
- 1 bicchiere di brandy
- 1 tartufo
- sale
- pepe
- 3 fegatini d'anatra
- 2000g di grasso d'oca
- gelatina (facoltativo)
- pancarré (facoltativo)

Ricette simili

- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena \(2\)](#)
- [Fegato D'anatra Con Asparagi In Insalata](#)
- [Pernici Al Madera](#)
- [Pernici Al Marsala](#)
- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)

Confit D'oca

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Spellare l'oca e separarne il grasso: mettere il grasso e la pelle (tutto tagliato a pezzettini) dentro una pentola alta con la cipolla trafitta dai chiodi di garofano, l'alloro e un po' di sale.

Mettere a fuoco molto basso finché il grasso si liquefà (3-4 ore). Nel frattempo disossare l'oca e farne delle bistecchine e cucinarle in una pentola antiaderente come si fa con le bistecche con un po' di sale senza grassi.

Prendere poi dei vasi di vetro e metterci le bistecchine ed il grasso liquido. Di solito si fa a novembre e sono buone da mangiare per tutto l'inverno! A proposito nella pentola del grasso restano le cicciole che si strizzano con lo schiacciap patate e sono buone subito! Un tempo erano cibo prelibato destinato ai bambini, si accompagnano con la polentina calda. Le cicciole (o sfrizzoli in altri dialetti) sono anche ottime impastate con pasta di pane e cotte al forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 oca
- 1 cipolla
- alcune foglie di alloro
- alcuni di chiodi di garofano
- sale

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Tonnata](#)
- [Fagiano In Salmì](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Cappone In Salsa Di Cardi](#)
- [Fondo Scuro Di Pollame](#)

Consommé Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Affettare la carota ed il pollo e metterli in una pentola, unire la carne e l'albume e mescolare delicatamente con una frusta. Mescolando sempre aggiungere il brodo tiepido. Porre la pentola sul fuoco e bollire a fiamma moderata per 45 minuti circa.

Filtrare il consommé attraverso un telo pulito, bagnato e ben strizzato.

Versare il consommé in una zuppiera e servirlo subito ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 2500 cl di brodo di pollo
- 350g di carne tritata di manzo
- 1 albume d'uovo
- 1 carota
- 1 porro

Ricette simili

- [Pollo In Fricassea Bulgaro](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Tordi Alle Olive](#)
- [Pollo Alla Birra \(2\)](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)

Cook-a-leekie

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate il pollo sia all'esterno che all'interno, e asciugatelo con la carta assorbente.

Eliminate il grasso in eccesso e dividete il pollo a metà. Mettetelo poi in una padella grande insieme ai porri, l'acqua e le erbe e portate a ebollizione.

Abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco basso senza coperchio per 90 minuti, eliminando la schiuma di tanto in tanto.

Scartate l'alloro e il prezzemolo.

Togliete le due metà del pollo dalla e lasciate intiepidire.

Sminuzzate la carne eliminando la pelle e le ossa.

Rimettete il pollo nella pentola insieme al pepe e alle prugne e fatele scaldare.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo da 1200 g
- 2 porri tagliati a pezzetti
- 50 cl di acqua
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di foglie di timo fresco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 12 di prugne sgocciolate
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato

Ricette simili

- [Pollo Con Prugne](#)
- [Pollo Con Castagne](#)
- [Pollo Lessato](#)
- [Fondo Scuro Di Pollame](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)

Cosce D'anatra In Salmì

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Fate disossare le cosce dal macellaio. Arrotolatele e legatele con lo spago bianco da cucina. Lasciatele marinare per mezza giornata in un bicchiere e mezzo di vino con l'alloro, l'aglio, il porro e il sale. Giratele ogni tanto. Sgocciolatele, mettetele in una teglia con carote e cipolle tagliate a fettine sottili e cuocete 20 minuti in forno a 200 gradi.

Preparate la salsa.

Filtrate la marinata, regolate sale e pepe, ponete sul fuoco e fate ridurre il liquido a fiamma bassa. Quando le cosce sono cotte toglietele dal recipiente e tenetele al caldo.

Eliminate parte del grasso di cottura, deglassate il resto versando nella teglia il mezzo bicchiere di vino avanzato, mescolate e travasate nel pentolino della salsa.

Ponete sul fuoco e lasciate ridurre fino a quando il composto assume una consistenza vellutata.

Slegate le cosce e tagliatele a fettine. Disponetele su un piatto da portata caldo e copritele con la salsa. Vini di accompagnamento: Barbera D'Alba “Superiore” DOC, Tazzelenghe Di Ipplis VdT Del Friuli, Carmignano DOCG.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce d'anatra
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 bicchieri di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi di aglio
- 1 porro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)
- [Pollo E Carciofi](#)

Cosce D'oca In Agrodolce

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

In una pentola versate l'aceto, unite lo scalogno, la carota, lo zucchero, il sale e le cosce d'oca.

Portate a cottura.

Sgocciolate la carne e fatela raffreddare.

Fate raffreddare anche il brodo in modo che il grasso solidifichi alla superficie. In un tegame sciogliete il burro e rosolatevi le cosce d'oca tagliate a fettine, cospargetele con metà zucchero e un pezzetto di grasso del brodo.

Spolverizzate con lo zucchero e fate caramellare a fuoco dolce.

Togliete la carne, unite la farina, mescolate, diluite con un bicchiere di brodo, fate addensare.

Versate sulle fettine. Vini di accompagnamento: Lessona DOC, Sagrantino Di Montefalco DOCG, Aglianico Del Vulture “Riserva” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce d'oca
- 50g di burro
- 2 cucchiaini di farina gialla
- 30g di zucchero
- 25 cl di aceto balsamico
- 80g di zucchero
- 1 scalogno
- 1 carota
- sale

Ricette simili

- [Petto D'oca All'aceto Balsamico](#)
- [Petto D'oca Al Marsala Con Verdure E Pomodori](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena \(2\)](#)
- [Petto D'oca Con Corona Di Polenta E Zucca In Agrodolce](#)
- [Fegato D'anatra Con Asparagi In Insalata](#)

Cosce Di Pollo Al Pompelmo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una casseruola fate rosolare il burro con l'aglio e il rosmarino. Adagiatevi le cosce di pollo e fatele dorare.

Regolate di sale e pepe, eliminate l'aglio e bagnate tutto con il succo del pompelmo mischiato al succo del limone.

Continuate la cottura per circa 1 ora su fuoco basso e con il coperchio.

Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cosce di pollo
- 40g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 pompelmo
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo All'agro](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Pollo Agli Aromi \(2\)](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)

Cosce Di Pollo Fritte

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere le cosce di pollo in una terrina e condirle con succo di limone, olio d'oliva, sale e pepe e prezzemolo tritato. Lasciarle 2 ore nella marinata rivoltandole spesso.

Levare le cosce dalla marinata, asciugarle e infarinarle. Passarle nelle uova sbattute e poi nel pangrattato mescolato al parmigiano.

Friggere le cosce impanate nell'olio bollente finché non saranno dorate.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cosce di pollo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- succo di limone
- prezzemolo tritato
- farina
- 2 uova
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 cucchiaini di pangrattato
- abbondante di olio per friggere

Ricette simili

- [Polpette Di Pollo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo \(2\)](#)
- [Pollo Fritto \(5\)](#)

Coscette Al Sesamo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Spuntate le alette alla giuntura.

Prendete il moncherino e, con un coltellino ben affilato spolpatelo spingendo pelle e polpa verso quell'estremità dell'osso che, nel volatile, sta attaccato al busto, in modo da dare ai 36 moncherini l'aspetto di coscette. Salatele, pepatele, passatele nella farina, nelle uova battute e, infine, nel pangrattato mescolato con un pizzicone di sesamo.

Friggete le coscette a fuoco moderato, in abbondante olio caldo ma non bollente, per far sì che la carne cuocia bene prima che la crosta di pane diventi troppo colorita; appena pronte passatele a sgocciolare su carta assorbente da cucina quindi servitele, anche fredde, insieme a patatine chips, nei pratici cestini in funzione di piatti.

Ingredienti per 12 persone

- 36 di alette di pollo
- 2 uova
- farina bianca
- pangrattato
- sesamo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Coscette Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Alette Di Pollo Ripiene Fritte](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Pollo Bang Bang Dello Sichuan](#)
- [Petti Di Pollo Al Sesamo](#)

Coscette Di Pollo Al Limone

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame fate rosolare le cosce di pollo con l'olio; quando incominceranno a colorirsi, aggiungete il vino bianco e continuate la cottura a fuoco moderato per 15 minuti.

Aggiungete 1 cucchiaino di brodo granulare di pollo Knorr, il succo di 1 limone, la buccia grattugiata di 1/2 limone, 3 spicchi di limone, il dragoncello e lo zucchero.

Fate cuocere a fuoco dolce coperto, per 30 minuti.

Togliete il coperchio, pepate e fate addensare il sugo di cottura per qualche minuto.

Servite ben caldo. E' un piatto gustoso adatto anche ai bambini. Se non trovate il dragoncello fresco, potrete sostituirlo con dragoncello secco in vasetti. In questo caso aggiungetene mezzo cucchiaino.

Potrete accompagnare questo secondo piatto con patate bollite o cotte a vapore.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo con sottocoscia
- 2 limoni non trattati
- 1 mazzetto di dragoncello fresco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di brodo granulare di pollo knorr
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Involtini Di Pollo \(2\)](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo E Carciofi](#)

Coscette Di Pollo Al Sesamo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sciacquate le coscette di pollo sotto l'acqua corrente, lasciatele scolare per circa 10 minuti in un colapasta e asciugatele con della carta assorbente da cucina. Subito dopo, infarinatele con cura, immergetele nel battuto d'uova salato e pepato e lasciatele rotolare nel pangrattato mescolato ai semini di sesamo. Nel frattempo, in una padella antiaderente, scaldate abbondante olio e quando sarà ben caldo, ma non bollente, friggetevi le cosce facendole dorare da entrambi i lati. Toglietele dal fuoco dorate e croccanti e disponetele su fogli di carta assorbente per pochi minuti; dopodichè, servitele.

Ingredienti per 4 persone

- 8 coscette di pollo
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Coscette Al Sesamo](#)
- [Petti Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)

Coscette Di Pollo Con Purè Ricco

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una pirofila rosolate bene le coscette con la metà del burro, l'olio, l'aglio e il rosmarino, sale e pepe. Spruzzatele con il vino e quando sarà evaporato avvolgete le coscette nelle fettine di speck.

Terminate la cottura in forno.

Servite sul Purè Ricco che avrete preparato con il rimanente burro.

Ingredienti per 3 persone

- 1 confezione di purè ricco findus
- 6 coscette di pollo
- 6 fettine di speck
- 20g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- rosmarino
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ai Piselli](#)
- [Fegatini In Padella](#)
- [Pollo Al Vino Bianco](#)
- [Coscette Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Pollo In Umido](#)

Coscia Di Tacchino Agli Spinaci

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Spellate e disossate la coscia. Apritela a libretto e battetela per appiattirla un po'.

Bagnate la mollica di pane nel vino bianco.

Lessate gli spinaci, sgocciolateli, strizzateli, tritateli. In una padella fate sciogliere metà burro, unite cipolla e aglio tritati, la mollica di pane strizzata, mescolate.

Aggiungete gli spinaci e un pizzico di maggiorana.

Salate, pepate, fate insaporire e ritirate dal fuoco.

Amalgamate il tutto con l'uovo sbattuto.

Spalmate questo ripieno sulla coscia, poi arrotolatela. Fermatela con alcuni giri di spago bianco da cucina e mettetela in una teglia con il restante burro.

Cuocete in forno a 180 gradi per circa 50 minuti.

Togliete il rotolo dal recipiente, lasciatelo riposare 10 minuti. Intanto deglassate il fondo di cottura con un cucchiaino di vino e uno d'acqua calda.

Scaldare a fuoco basso, versate in salsiera e servitelo con il tacchino tagliato a fettine regolari. Vini di accompagnamento: Colli Di Conegliano Rosso DOC, Colli Dell'Etruria Centrale Rosso DOC, Castel San Lorenzo Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coscia di tacchino (900 g)
- 250g di spinaci
- 50g di burro
- mollica di pane
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- cipolla
- aglio
- 1 pizzico di maggiorana
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Ossibuchi Di Tacchino Con Piselli](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Coscia Di Tacchino Alle Erbe](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)

Coscia Di Tacchino Alle Erbe

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritate finemente le erbe aromatiche regolandovi per la quantità secondo il vostro gusto. Mescolatele con 60 g di burro in precedenza ammorbidito e con il succo del limone filtrato al colino, salate e pepate.

Togliete la pelle alla coscia di tacchino facendo in modo che resti intera.

Spalmate il burro aromatizzato sulla carne, riavvolgetela nella sua pelle e legate il rotolo con alcuni giri di spago bianco da cucina. In un tegame scaldate alcuni cucchiaini d'olio e il restante burro, poi rosolatevi la coscia facendola colorire da ogni parte.

Coprite e cuocete per un'ora abbondante. Se necessario aggiungete un po' d'acqua calda.

Servite la carne tagliata a fettine ricoperte con il sugo.

Servite con un contorno di patatine. Vini di accompagnamento: Colli Di Luni Rosso DOC, Rosso Piceno DOC, Savuto DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coscia di tacchino (900 g)
- 80g di burro
- 1/2 di limone
- prezzemolo
- dragoncello
- timo
- rosmarino
- maggiorana
- basilico
- menta
- salvia
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Fesa Agli Aromi](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Tacchino Al Dragoncello](#)
- [Coscia Di Tacchino Agli Spinaci](#)

Cosciotti Al Brandy

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fiammeggiare, lavare ed asciugare i cosciotti di tacchino, quindi tagliare i tendini per evitare che durante la cottura la pelle si arricci. Porli in una larga terrina, distribuirvi sopra qualche foglia di timo e rosmarino tritato.

Salare, pepare, coprirli con il brandy e lasciarli marinare per almeno 3 ore. Sgocciolarli e metterli in una pirofila unta. Cuocerli in forno caldo a 190 gradi per circa 40 minuti rigirandoli ogni tanto e bagnandoli con la marinata.

Ingredienti per 8 persone

- 8 gambonetti di tacchino
- alcune foglie di timo
- alcune foglie di rosmarino
- brandy
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Coscia Di Tacchino Alle Erbe](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)
- [Tacchino All'aglio](#)

Cosciotto Di Tacchino Agli Aromi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Farsi preparare dal macellaio il tacchino disossato e senza pelle.

Tritare gli aromi e impastarli con dado, pepe e un po' di vino.

Bagnare il cosciotto con il vino e cospargerlo con il trito.

Lasciare marinare il preparato per mezza giornata in frigorifero.

Rivestire una teglia con carta da forno; collocarvi il tacchino con gli aromi.

Sigillare con carta d'alluminio, cuocere per un'ora in forno a 200 gradi.

Scoperchiare e restringere il sugo per 5 minuti.

Servire a fette, guarnendo con pinoli e uvetta.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di cosciotto di tacchino
- 1 bicchiere di vino rosato
- 1 dado vegetale
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- alcune bacche di ginepro
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe
- 1/2 cucchiaino di uvetta sultanina (facoltativo)
- 8 pinoli (facoltativo)

Ricette simili

- [Tacchino Al Gin](#)
- [Tacchino All'aglio](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Filetti Di Tacchino Al Bianco](#)
- [Anatra Alla Birra](#)

Costolette Alla Milanese (5)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In una ciotola abbastanza grande sbattete le 2 uova con il sale e mettete abbondante pangrattato in un piatto.

Prendete una cotoletta, immergetela nell'uovo sbattuto e poi posatela sul pangrattato schiacciando bene da entrambi i lati in modo che questo rimanga ben attaccato alla carne. In una padella fate sciogliere, a fuoco basso, il burro con l'olio e quando incomincia a sfrigolare adagiate le cotolette e fatele cuocere, piano, piano girandole con attenzione fino a quando saranno belle dorate. Servitele con delle fette di limone e accompagnate da un bel piatto di patate fritte.

Ingredienti per 4 persone

- 6 fettine di tacchino
- 2 uova sbattute
- sale
- pangrattato
- 100g di burro
- per friggere:
- olio di semi

Ricette simili

- [Tacchino Impanato Verde](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(3\)](#)
- [Suprema Di Pollo Farcita](#)
- [Costolette Di Pollo In Insalata](#)
- [Tacchino Al Finocchio](#)

Costolette Di Pollo In Insalata

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Con l'uovo e il pangrattato impanate le fettine di pollo, friggetele in abbondante olio caldo, girandole spesso finché sono ben dorate e croccanti, quindi estraetele e fatele asciugare sulla carta da cucina.

Salate. Mentre le costolette cuociono sgocciolate le verdure sott'olio e tagliatele a striscioline regolari.

Tagliate anche la carne a striscioline e mettetela in una insalatiera con le verdure.

Spruzzate con il succo di limone e mescolate.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petto di pollo a fettine
- 1 uovo
- pangrattato
- olio per friggere
- 300g di giardiniera di verdure sott'olio
- 1 limone
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Impanato Verde](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Petto Di Pollo Con Zucchini Grattugiati](#)
- [Pollo Al Verde](#)
- [Alette Di Pollo Ripiene Fritte](#)

Cotolette Al Forno

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Affettare i petti di tacchino e batterli con il batticarne.

Passare le fettine nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Friggere le cotolette nel burro, dorarle e salarle a fine cottura. Disporle in una pirofila imburrata, disporre su ogni cotoletta una fetta di prosciutto, spolverizzarle con il parmigiano e cospargerle con fiocchetti di burro.

Passare le cotolette in forno caldissimo finché il burro sarà fuso e il parmigiano dorato.

Ingredienti per 6 persone

- 4 petti di tacchino
- 100g di prosciutto cotto
- 120g di burro
- 1 uovo
- pangrattato
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Filetti Del Buongustaio](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Formaggio](#)
- [Crocchette Di Tacchino Con I Funghi](#)
- [Filetti In Salsa](#)

Cotolette Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Appiattare le fette di tacchino col batticarne.

Battere l'uovo con un pizzico di sale e unirvi il prezzemolo tritato.

Immergere le fette di tacchino nell'uovo e passarle nel pangrattato. In una padella fondere il burro con l'olio e cuocere le fette di carne a fuoco basso 5 minuti per lato.

Sgrassare le cotolette sulla carta assorbente e servirle spruzzate di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di tacchino a fette
- 1 uovo
- 100g di pangrattato
- 1 limone
- 30g di burro
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Varianti

- [Cotolette Di Tacchino \(2\)](#)
- [Cotolette Di Tacchino Con Noci E Mandorle](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Cotolette Di Tacchino Impanate](#)

Ricette simili

- [Tacchino Ai Capperi](#)
- [Cotolette Speciali](#)
- [Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)

Cotolette Di Tacchino (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Infarinate leggermente le cotolette, passatele nelle uova sbattute e salate, poi nel pangrattato. In un tegame scaldate il burro e fatevi dorare le cotolette da entrambe le parti.

Versate un bicchiere di brodo e il succo del limone passato al colino.

Lasciate cuocere a fuoco dolce fino quando il liquido acquista una consistenza cremosa.

Regolate sale e pepe.

Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cotolette di petto di tacchino
- 2 uova
- 60g di burro
- 1 limone
- 1 bicchiere di brodo
- farina
- pangrattato
- sale
- pepe

Varianti

- [Cotolette Di Tacchino](#)
- [Cotolette Di Tacchino Con Noci E Mandorle](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Cotolette Di Tacchino Impanate](#)

Ricette simili

- [Tacchino Impanato Verde](#)
- [Filetti In Salsa](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)
- [Tacchino Al Dragoncello](#)
- [Terrina Di Tacchino Con Verdure](#)

Cotolette Di Tacchino Con Noci E Mandorle

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritate noci e mandorle insieme.

Sbattete le uova con un po' di sale e pepe, passatevi le fette di fesa e 'impanatele' nel trito di frutta secca premendo bene.

Ripetete una seconda volta l'operazione.

Fate scaldare un po' di burro e olio, adagiatevi delicatamente le cotolette e cuocetele bene da ambo le parti. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 2 uova
- 50g di burro
- olio d'oliva
- 250g di gherigli di noci
- 200g di mandorle pelate
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Tacchino Con Le Mandorle](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino Al Finocchio](#)
- [Fesa Agli Aromi](#)

Cotolette Di Tacchino Fiorite

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Battete le fette di carne e fatele marinare per 4 ore nel latte insaporito con l'aglio, alcune foglioline di salvia e rosmarino, sale, pepe; il liquido deve coprire a filo la carne.

Tritate i fiori di zucca e mescolateli al pangrattato con tre cucchiaini di prezzemolo tritato, salate, pepate.

Sgocciolate la carne, passatela nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel miscuglio di pangrattato.

Friggete in olio caldo e disponete su un piatto da portata.

Guarnite con spicchi di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fesa di tacchino a fette
- aglio
- rosmarino
- alcune foglie di salvia
- latte
- 16 di fiori di zucca
- 80g di pangrattato
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- uovo
- limone
- farina bianca
- olio d'oliva
- 2 pomodori
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Cotolette Speciali](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Tacchino Ai Wurstel](#)
- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)

Cotolette Di Tacchino Impanate

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbattete l'uovo con un po' di sale, immergetevi la fesa di tacchino e lasciatevela mezz'ora. Quindi passate le fette nel pangrattato.

Scaldare olio e burro, cuocete le cotolette da entrambe le parti. Ritiratela con la paletta bucata, asciugate su carta assorbente e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- uovo
- pangrattato
- olio d'oliva
- burro
- sale

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Al Formaggio](#)
- [Cotolette Speciali](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)
- [Fesa Agli Aromi](#)

Cotolette Speciali

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettere in 1 ciotola i tuorli con lo zucchero:frullarli fino a quando il composto sarà ben montato.

Aggiungere a poco a poco,sempre mescolando,il succo di limone, l'aceto e il brodo freddo.

Battere leggermente le fette di carne, poi passarle una per volta, nell'uovo sbattuto con il sale e poi nel pangrattato. Rosolarle nel burro, metterle in 1 piatto da portata e coprirle con la salsa preparata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino a fette
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 limone
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1/2 bicchiere di brodo di carne
- pangrattato
- burro
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Al Finocchio \(2\)](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Tasca Di Tacchino Ai Fichi, Uva Passa E Prugne](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)

Crocchette Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparare una besciamella con la farina, il latte ed il burro e incorporarvi il pollo lessato e tritato, unire 1 uovo, il parmigiano, il sale e il pepe.

Preparare delle crocchette, passarle nell'altro uovo sbattuto, nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente.

Servire le crocchette calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di pollo
- 25 cl di latte
- 2 cucchiaini di farina
- 2 uova
- 30g di burro
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)

Ricette simili

- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Petto Di Pollo Con Zucchini Grattugiati](#)
- [Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi](#)
- [Pollo Al Verde](#)

Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Gli ingredienti sono per circa 25 crocchette. Far sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungere la farina e mescolare fino a far raggiungere un colorito bruno, quindi togliere dal fuoco.

Salate e cuocere i petti di pollo sulla piastra e, una volta freddi, tagliateli a cubetti.

Tritate il prezzemolo e fare a cubetti l'aglio, il formaggio ed il prosciutto crudo. Nel robot da cucina (o sul tagliere se volete usare la mezzaluna) mettete il pollo, la farina imbrunita, una parte del formaggio, l'uovo, il succo di limone e la paprica.

Fate andare le lame fino ad ottenere un composto omogeneo ma che contenga ancora dei pezzettini non tritati.

Aggiungete quindi il restante formaggio, il crudo, il prezzemolo e fate andare ancora un po'. Con le mani umide, fate circa 25 polpettine lunghe e rotolatele nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio caldo per 2-3 minuti rigirandole spesso; fatele asciugare su carta da cucina e servitele ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 15g di burro
- 1 1/2 cucchiaio di farina
- 2 spicchi di aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 petti di pollo da 125 g
- 75g di formaggio morbido (formaggio emmenthal)
- 50g di prosciutto crudo in blocco
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio per friggere

Varianti

- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Formaggio](#)
- [Pollo Al Formaggio \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Petti Di Pollo Alla Salvia Con Il Bimby](#)

Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Gli ingredienti sono per circa 25 crocchette. Far sciogliere il burro a fuoco lento, aggiungere la farina e mescolare fino a far raggiungere un colorito bruno, quindi togliere dal fuoco.

Salate e cuocere i petti di pollo sulla piastra e, una volta freddi, tagliateli a cubetti.

Tritate il prezzemolo e fare a cubetti l'aglio, il formaggio ed il prosciutto crudo. Nel robot da cucina (o sul tagliere se volete usare la mezzaluna) mettete il pollo, la farina imbrunita, una parte del formaggio, l'uovo, il succo di limone e la paprica.

Fate andare le lame fino ad ottenere un composto omogeneo ma che contenga ancora dei pezzettini non tritati.

Aggiungete quindi il restante formaggio, il crudo, il prezzemolo e fate andare ancora un po'. Con le mani umide, fate circa 25 polpettine lunghe e rotolatele nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio caldo per 2-3 minuti rigirandole spesso; fatele asciugare su carta da cucina e servitele ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 15g di burro
- 1 1/2 cucchiaio di farina
- 2 spicchi di aglio
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 petti di pollo da 125 g
- 75g di formaggio morbido (formaggio emmenthal)
- 50g di prosciutto crudo in blocco
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di paprica piccante
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio per friggere

Varianti

- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Formaggio](#)
- [Pollo Al Formaggio \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)

Crocchette Di Tacchino Con I Funghi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritate la carne con il prosciutto e un ciuffo di prezzemolo; cuocete al burro i funghi finemente affettati per circa 20 minuti.

Mescolate tutto quanto alla besciamella unendo anche l'uovo; salate, pepate.

Ricavate dal composto tante crocchette, passatele nel pangrattato, friggetele in olio e burro ben caldi in modo che riescano dorate fuori, morbide dentro. Toglietele con la paletta forata e mettetele su una carta assorbente. Servitele con patatine fritte o insalata verde mista.

Ingredienti per 4 persone

- avanzi di arrosto di tacchino
- 100g di prosciutto cotto
- 100g di funghi champignon
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 tazza di besciamella
- pangrattato
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Filetti Del Buongustaio](#)
- [Cotolette Al Forno](#)
- [Petti Di Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Gallina Campagnola](#)

Dindo Bollito In Salsa

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Ponete in acqua fredda salata i pezzi di tacchino e le verdure e lasciate cuocere circa due ore. Intanto fate sciogliere a fuoco dolce il burro, amalgamatelo con un cucchiaino di farina, mescolate e non fate colorire; bagnate con un po' di brodo del tacchino e cuocete 15 minuti. La salsa deve risultare abbastanza cremosa.

Ritirate dal fuoco, aggiungete la panna, i tuorli e il succo di limone.

Disponete i pezzi di tacchino su un piatto da portata, copriteli con la salsa e servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 2000g di tacchino a pezzi
- carota
- cipolla
- rapa
- sale
- 1 cucchiaio di farina
- 40g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 di limone
- 20 cl di panna

Ricette simili

- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Gallinaccio Brodetto](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(3\)](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)
- [Pollo Alla Waterzooi](#)

Dindo In Cassetta

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In una ciotola sbattete uova, farina, sale, pepe, noce moscata e latte.

Foderate con la carta di alluminio uno stampo rettangolare, coprite il fondo con alcune fette di fesa di tacchino, salate; quindi fate uno strato di fontina tagliata a fette, uno di prosciutto e, sopra, distribuite alcuni cucchiari di salsa d'uova.

Ricominciate gli strati iniziando con il tacchino, fino a esaurimento degli ingredienti.

Cuocete il composto a bagnomaria per un ora e mezzo circa.

Lasciate raffreddare, tagliate a fette e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino a fettine
- 200g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 15g di farina
- 200g di formaggio fontina a fette
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Involtini Di Tacchino](#)

Dindo In Doppia Salsa

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate rosolare la fesa in olio e burro; quando ha preso colore salate, coprite e continuate la cottura a fuoco basso aggiungendo un po' d'acqua calda. A cottura ultimata togliete l'arrosto dalla casseruola e nel sugo rimasto versate la panna, un cucchiaino di salsa Rubra e un cucchiaino di Worcester cuocendo a fuoco dolce finché la salsa è ridotta alla metà.

Ritirate dal fuoco e aggiungete un cucchiaino di brandy.

Tagliate l'arrosto a fette, copritele con la salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino
- 20 cl di panna
- 1 cucchiaio di salsa rubra
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 1 cucchiaino di brandy
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Filetti In Salsa](#)
- [Fesa Di Tacchino Tonnata](#)
- [Filetto Di Struzzo Alla Conte Rosso](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino Con Piselli](#)

Doro Wat

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo in piccole porzioni e asciugare delicatamente.

Mescolare la cipolla, l'aglio, il succo di limone, il sale, lo zenzero, il cardamomo, la noce moscata e il burro in una padella antiaderente. tenere sul fuoco basso per due o tre minuti.

Unire l'acqua, il vino, la salsa berbera e la paprica.

Cuocere per altri quattro o cinque minuti, o fino a che la salsa sia diventata cremosa. A questo punto aggiungere i pezzetti di pollo.

Coprite e cuocete per 15 minuti.

Forate le uova con una forchetta e unitele al pollo.

Cuocere per circa 15 minuti o fino a che il pollo sia tenero.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pollo
- 2 cipolle affettate
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- 2 cucchiaini di succo di limone
- sale
- 2 cucchiaini di zenzero
- 1/2 cucchiaino di cardamomo
- alcuni pizzichi di noce moscata
- 50g di burro chiarificato
- 2 cucchiaini di miscela berberè
- 4 uova sode
- paprica

Ricette simili

- [Pollo Impanato E Fritto](#)
- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alle Spezie](#)
- [Pollo Alla Marengo](#)

Fagianella Al Forno

Ricetta di pollo a base di fagianella

Ricetta

Cospargete la fagianella con sale e pepe, legatela per mantenerla in forma e fatela rosolare dalla parte del petto in una teglia con l'olio caldo per 2-3 minuti. Giratela e spalmate sul petto e sulle cosce 30 g di burro ammorbidito, quindi passate il volatile nel forno preriscaldato (180 gradi) per 40-50 minuti, ricordandovi di bagnarlo ogni tanto col suo fondo di cottura. A fine cottura, lasciate riposare la fagianella per 5 minuti, per evitare che, quando lo tagliate, fuoriesca troppo succo.

Eliminate poi il filo da cucina e praticate un taglio fra una coscia e il petto.

Continuate a tagliare fino a raggiungere l'articolazione dell'anca, dopodichè allargate la coscia verso l'esterno in modo da dividere l'articolazione.

Staccate anche le ali, quindi dividete i due petti effettuando un taglio lungo lo sterno.

Staccate i petti dalla carcassa, cercando di non danneggiare la carne con il coltello.

Tagliate a fettine i petti disossati, partendo dall'attaccatura delle ali fino alla punta. Serviteli con verdure cotte e salsa vellutata.

Fate fondere il resto del burro nella teglia, ponetevi le cosce e passatele nel forno caldo per altri 8-10 minuti.

Dividete la sopracoscia dal fuso praticando un taglio all'altezza dell'articolazione che collega le due parti.

Disossate la sopracoscia e tagliatela a fettine.

Tagliate a fettine anche metà del fuso.

Servite con il fondo di cottura e insalata di stagione.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagianella di 1600g pronta per cuocere
- sale
- pepe bianco
- 1 cl di olio d'oliva
- 40g di burro

Ricette simili

- [Anatra Alle Pesche](#)
- [Pollo Al Basilico Con Mele Al Calvados](#)
- [Anatra Al Vino](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)

Fagiano Agli Aromi

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Fare un trito con aglio, salvia, timo, rosmarino, bacche di ginepro; unire le spezie e 2 cucchiaini d'olio. **Lavare** e asciugare il fagiano; rotolarlo nel trito di erbe finché ne risulti interamente ricoperto; mettervi all'interno un fiocchetto di burro e legarlo. **Ungere** d'olio un foglio d'alluminio, disporvi il fagiano, richiuderlo e cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 90 minuti. Servirlo a pezzi col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano di 1200 g
- aglio
- rosmarino
- salvia
- timo
- bacche di ginepro
- spezie
- sale marino
- burro
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- [Pollo Al Miele](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Piccione Al Vino Rosso E Ginepro Con Mele Caramellate](#)
- [Tordi In Salmi](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)

Fagiano Ai Fichi Freschi

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Pulite il fagiano dalle interiora e fiammeggiatelo.

Lavorate il burro con sale e pepe e ungete il fagiano internamente ed esternamente.

Passate il fagiano in forno a 180 gradi per 3/4 d'ora, rigirandolo di tanto in tanto.

Mettete a bagno l'uvetta e quando sarà morbida passatela al mixer unendo l'acqua in cui era stata in ammollo.

Tagliate i fichi in 4 parti e metteteli a insaporire in un po' di burro, unite l'uva frullata, aggiungetevi il succo di 1 limone ed un po' di burro.

Scaldate sul fuoco e versate sul fagiano.

Servite su un piatto da portata con i fichi tagliati in quattro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 20 di fichi freschi
- 100g di uvetta di smirne
- 1 limone
- 50g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Filetti D'anatra Ai Fichi](#)
- [Fagiano Alla Panna](#)
- [Fagiano Alla Crema](#)
- [Fagiano Arrosto](#)
- [Tasca Di Tacchino Ai Fichi, Uva Passa E Prugne](#)

Fagiano Ai Funghi

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Pulite il fagiano, salatatelo e pepatelo internamente, avvolgetelo con le fette di pancetta, sistematelo in un tegame con l'olio e fatelo dorare da tutte le parti. Bagnatelo con un po' di brandy, lasciate evaporare, salate e cuocete nel forno a 230 gradi per mezz'ora.

Togliete le fette di pancetta e rimettete nel forno per altri 10 minuti. Nel frattempo pulite i funghi, affettateli, cuoceteli in olio insaporito con lo spicchio d'aglio, cuocete per venti minuti, unite il prezzemolo tritato, salate.

Servite il fagiano a pezzi contornati con i funghi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 500g di funghi
- 4 fette di pancetta
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Arrosto](#)
- [Fagiano All'uva \(2\)](#)
- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Fagiano Alla Carbonara](#)

Fagiano Ai Peperoni

Ricetta di pollo a base di fagianella

Ricetta

Farcire il fagiano con un trito di prosciutto, salvia, rosmarino, aglio. Spennellarlo con olio e infornarlo in una teglia con 2 cucchiaini d'olio. Rosolarlo bene sotto il grill e cuocerlo a 180 gradi per 40 minuti. In un tegame mettere salsa di pomodoro, sale, vino; far cuocere, unire i peperoni e far addensare per 10 minuti.

Tagliare il fagiano a pezzi e coprirlo con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagianella di 1000 g
- 3 peperoni spessi spellati e tagliati a strisce
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- rosmarino
- 50g di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di vino rosso corposo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Pollo Marinato](#)
- [Fegatini Alla Salvia](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo All'aragonese](#)

Fagiano Al Carpione

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Pulire con moltissima cura i fagiani togliendo le piume e tagliando le zampe e le punte delle ali. Quindi passarli sulla fiamma senza però lavarli con l'acqua.

Salare internamente ogni capo mettendovi: una rotella di limone, 1 rotella di cipolla, 4 o 5 rotelle di carote, 1 foglia di alloro e 3 g di pepe. Si mettano poi i fagiani in una pentola smaltata aggiungendovi il mazzo di erbe odorose, le cipolle, le carote, il limone (tutto a fette), il pepe rimasto, le 6 tazzine d'olio e le 2 d'aceto. Si passi la pentola al fuoco vivo affinché bolla rapidamente. Raggiunto il bollore, si abbassi la fiamma e si lasci bollire lentamente per tre o quattro ore. Al termine della cottura, si lasci raffreddare la pentola per 36 ore. Infine si passi il tutto in un vaso di vetro con la stessa salsa che, se scarseggia, può essere integrata con l'aggiunta di un pò d'olio sino a copertura. I fagiani sono buoni dopo qualche settimana (dopo 20 giorni e non di più). Si rammenti: non vanno lavati!

Ingredienti per 4 persone

- 2 fagiani medi
- 6 carote grandi
- 6 cipolle
- 3 limoni
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di alloro
- 1 mazzetto di timo
- 1 mazzetto di basilico
- 2 cucchiaini di pepe in grani
- 3 tazzine di aceto di vino bianco forte
- 6 tazzine di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Stracotto D'oca](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Oca Brasata](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)

Fagiano All'uva

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Dopo aver pulito il fagiano, fiammeggiatelo, quindi tagliatelo a pezzi. Conditelo con sale e pepe e mettetelo a rosolare in una casseruola scaldata precedentemente. A rosolatura ultimata, coprite, abbassate la fonte di calore e lasciate cuocere per circa 40 minuti. Nel frattempo sgranate i chicchi d'uva e metteteli a macerare in una tazza con il cognac. Quando il fagiano sarà cotto, togliete i pezzi dalla casseruola, allungate il sugo di cottura con il vino bianco e con il vino madera, fatelo restringere un po' ed aggiungete gli acini d'uva con il loro sugo ed i pezzi del fagiano.

Coprite con coperchio e lasciate insaporire per ancora pochi minuti, quindi servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 fagiano
- sale
- pepe
- 1 grappolo di uva moscato
- 1 bicchierino di cognac
- poco di vino bianco
- poco di vino madera

Varianti

- [Fagiano All'uva \(2\)](#)

Ricette simili

- [Fagiano Alla Carbonara](#)
- [Filetti Di Fagiano All'arancia](#)
- [Fagiano Alla Frutta](#)
- [Fagiano Arrosto \(2\)](#)
- [Pernici Al Madera](#)

Fagiano All'uva (2)

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Salate e pepate internamente il fagiano, avvolgetelo con alcune fettine di pancetta e fatelo rosolare in olio e burro.

Lavate l'uva, spremetene circa 750 g, unite al succo la panna e il brandy.

Versate sul fagiano, regolate il condimento e portate a cottura. Quindici minuti prima di toglierlo dal fuoco unite i chicchi d'uva interi.

Passate il fagiano su un piatto, tagliatelo a pezzi, copritelo con la salsa (eventualmente fatta un po' restringere) e contornate con gli acini d'uva.

Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 20 cl di panna
- 50g di pancetta
- 1000g di uva nera
- 1 cucchiaino di brandy
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Fagiano All'uva](#)

Ricette simili

- [Fagiano Alla Frutta](#)
- [Fagiano Arrosto](#)
- [Fagiano Alla Panna](#)
- [Fagiano Ai Funghi](#)
- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)

Fagiano Alla Carbonara

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Preparate una farcitura con le salsicce, il fegato del fagiano, qualche castagna prima arrostita e tritata, un po' di burro, del prezzemolo tritato, un po' di mollica di pane bagnata nel latte e spremuta e qualche ritaglio di tartufo messo prima a bagno nel marsala.

Riempite con questa farcitura il fagiano, che fascereate come al solito nella pancetta legandola con un filo sottile, fatelo rosolare in casseruola con metà olio e metà burro, e quando sarà cotto, togliete la pancetta, aggiungetevi un bicchierino di cognac e servitelo poi con purea di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 2 salsicce
- alcune di castagne
- burro
- prezzemolo
- mollica di pane
- pancetta
- tartufo
- vino marsala
- 1 bicchierino di cognac

Ricette simili

- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)
- [Fagiano Alle Olive](#)
- [Tacchino Di Natale](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)
- [Faraona Ripiena \(2\)](#)

Fagiano Alla Crema

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Pulire il fagiano, salarlo e peparlo internamente e legarlo per mantenerlo in forma. Farlo rosolare in una casseruola con il burro, salarlo, peparlo, unirvi la cipolla affettata e far cuocere a fuoco moderato per mezz'ora circa.

Bagnare con la panna tiepida e il succo di limone e insaporire con un pizzico di paprica, scolare la cipolla e portare a termine la cottura del fagiano cospargendolo ogni tanto con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente.

Sgocciolare il fagiano, tagliarlo a pezzi, disporlo su un piatto di portata, cospargerlo con il sughetto di cottura passato al setaccio e distribuirvi sopra il tartufo tagliato a lamelle sottili.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 80g di burro
- 1 bicchiere di panna liquida
- 1/2 di limone
- 1 cipolla
- 1 tartufo piccolo
- paprica
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)
- [Fagiano Alla Carbonara](#)
- [Fagiano Alla Panna](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Beccacce Al Madera](#)

Fagiano Alla Fiorentina

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Frollatura: alcuni giorni.

Tritare il prosciutto (tenere da parte due o tre fettine) con la pancetta e le foglie di salvia, farcire con il composto il fagiano già salato e pepato, cucirne l'apertura, avvolgerlo nelle fette di prosciutto tenute da parte e legarlo.

Mettere il fagiano in una pirofila imburrata, cospargerlo con il rimanente burro a pezzetti e cuocerlo in forno caldo cospargendolo ogni tanto con il sughetto raccolto sul fondo del recipiente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 150g di prosciutto crudo
- 50g di pancetta
- 50g di burro
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Arrosto \(3\)](#)
- [Beccacce Al Madera](#)
- [Tacchinella Arrosto](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)

Fagiano Alla Frutta

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

In un tegame fate sciogliere la metà del burro e rosolatevi il fagiano pulito e legato con lo spago bianco da cucina.

Spremete 500 g d'uva e le due arance, versate entrambi i succhi sul fagiano, aggiungete un bicchiere di vino bianco e un bicchierino di brandy.

Salate e pepate.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per 40 minuti. Nel frattempo, spellate gli acini della restante uva dopo averla immersa per un minuto nell'acqua bollente, tritate grossolanamente i gherigli di noci e, a 10 minuti da fine cottura, unite la frutta al fagiano.

Ritirate il volatile, mettetelo su un piatto da portata, tenetelo al caldo.

Aggiungete al fondo di cottura il burro rimasto, spolverizzate con un cucchiaino di farina, mescolate per amalgamare, portate a ebollizione, unite la scorza grattugiata di mezza arancia e spegnete.

Contornate il fagiano con fettine d'arancia e acini d'uva spellati e servite la salsa a parte in salsiera. Vini di accompagnamento: Bricco Dell'Uccellone VdT Del Piemonte, Colli Orientali Del Friuli Schioppettino DOC, Portulano IGT Del Salento.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 750g di uva bianca e uva nera
- 3 arance
- 20 di gherigli di noci
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Alla Vignaiola](#)
- [Fagiano All'uva \(2\)](#)
- [Arrosto Di Tacchino Con Uva E Carotine](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Filetti Di Fagiano All'arancia](#)

Fagiano Alla Milanese

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Rosolare nel burro il fagiano intero avvolto nella pancetta. Unirvi il fegato di vitello, la polpa di manzo, lo stomaco ed il cuore del fagiano ben tritati, la cipollina, le spezie, salare e pepare.
Irrorare con un bicchiere di brodo ed 1 di marsala, e terminare la cottura a fuoco lento.
Passare la salsa al setaccio e versarla sul fagiano tagliato a pezzi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 100g di polpa di manzo
- 50g di fegato di vitello
- 50g di burro
- 30g di fettine di pancetta
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di brodo di carne
- 1 bicchiere di vino marsala secco
- 1 chiodo di garofano
- noce moscata
- cannella
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Pernici In Casseruola](#)
- [Fagiano Alle Olive](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Piccioni Ripieni](#)

Fagiano Alla Panna

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Salate e pepate il fagiano internamente. Avvolgetelo con la pancetta tagliata a fettine sottili proteggendo il petto e legatelo con lo spago bianco da cucina. In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio e una noce di burro, adagiatevi il volatile e fatelo rosolare. Quando è colorito, salatelo un po' anche esternamente e cuocete, piano e coperto, per circa 30 minuti.

Spruzzate il fagiano con alcuni cucchiaini di panna e cuocete per altri 15 minuti bagnandolo spesso con il suo sugo. In ultimo aggiungete alla salsa alcune gocce di limone, servite. Vini di accompagnamento: Barbera D'Alba “Superiore” DOC, Chianti Classico “Riserva” DOCG, Regaleali Rosso Del Conte IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 130g di pancetta
- alcuni cucchiaini di panna
- 1 noce di burro
- alcune gocce di succo di limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano All'uva \(2\)](#)
- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)
- [Fagiano Arrosto](#)
- [Fagiano Alla Fiorentina](#)
- [Fagiano Alla Crema](#)

Fagiano Alla Vignaiola

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Dividete il fagiano in 4 parti e disossate il petto.

Mettete tutto il volatile a marinare per una notte nel vino con una cipolla a pezzi e 2 spicchi d'aglio, quindi sgocciolatelo e rosolatelo nel burro insieme con le verdure della marinata, tritate.

Spruzzate poi con un bicchiere di vino della marinata, salate, pepate, incoperchiate e cuocete a fuoco moderato per un'ora, aggiungendo anche un goccio di brodo. Alla fine frullate il fondo di cottura che dovrà risultare piuttosto ristretto.

Preparate la composta facendo rosolare nel burro lo scalogno tritato e mezza mela tagliata a tocchetti e, dopo qualche minuto, anche i chicchi d'uva nera tagliati a metà.

Salate, rosolate ancora per poco, quindi passate al tritatutto elettrico, distribuendo poi la composta nei vol-au-vent.

Servite il fagiano salsato con il fondo di cottura, accompagnato dai vol-au-vent e, volendo, da timballini di riso.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano pulito senza pelle (900 g)
- 350g di vino bianco secco
- 60g di burro
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- brodo
- sale
- pepe
- per la composta:
- 400g di uva nera sgranata
- 20g di burro
- 1 scalogno
- 1/2 di mela
- sale
- per accompagnare:
- 4 vol-au-vent medi

Ricette simili

- [Fagiano Alla Frutta](#)
- [Pasticcio Di Pollo E Zucchine](#)
- [Filetti Di Fagiano All'arancia](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Pollo Alla Marengo](#)

Fagiano Alle Olive

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Pulite il fagiano e farcitelo con una noce di burro, il rosmarino, sale e pepe. Avvolgetelo nelle fette di pancetta, legatelo con lo spago bianco da cucina. Adagiatelo in una pirofila con il burro a pezzetti e fatelo dorare nel forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora. Irroratelo spesso con il Marsala e il sugo di cottura.

Ritirate dal forno, distribuite sul fagiano le olive e ponete sul fornello.

Cuocete a fuoco basso per 40 minuti. Vini di accompagnamento: Boca DOC, Montecarlo Rosso DOC, Nardò Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 200g di olive nere snocciolate
- 80g di burro
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- 6 fette di pancetta
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Alla Milanese](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Fagiano Alla Carbonara](#)
- [Pollo Alle Olive \(5\)](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)

Fagiano Arrosto

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Pulite il fagiano (tenete a parte il fegatino), lavatelo, sgocciolatelo bene, infilate nella pancia il rametto di rosmarino, lo spicchio di aglio intero, avvolgetelo nelle fette di pancetta e legatelo.

Fate sciogliere il burro con qualche cucchiata di olio in una pirofila ovale da forno, adagiatevi il fagiano, salatelo, pepatelo e fatelo prima rosolare sul fuoco, rigirandolo di tanto in tanto perché possa rosolarsi bene da ogni parte. Mettetelo poi, ben dorato, in forno già caldo e lasciatevelo per un'oretta circa. Di tanto in tanto aprite il forno e cospargete il fagiano con il sughetto formatosi. Toglietelo dal forno, levate le fette di pancetta che manterrete però nella pirofila, mettetelo sul fuoco, spruzzatelo prima con il brandy che farete evaporare e poi con qualche goccia di succo di limone. Servitelo subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano di 1000 g
- 70g di pancetta piuttosto magra
- 30g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 1 bicchierino di brandy
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Fagiano Arrosto \(2\)](#)
- [Fagiano Arrosto \(3\)](#)
- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)

Ricette simili

- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Fagiano All'uva \(2\)](#)
- [Fagiano Ai Funghi](#)
- [Quaglie Alla Cacciatore](#)
- [Fagiano Alle Olive](#)

Fagiano Arrosto (2)

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Lavare ed asciugare il fagiano; spremere uno spicchio di aglio ed il succo di un limone in una tazzina e con le mani strofinare energicamente con il composto il fagiano; inserirgli poi all'interno sale e pepe e una scorza di limone. Porre sul fuoco una casseruola di cui il fagiano non occupi più di 2/3 della sua capacità e portarla al giusto grado di calore. Inserirvi il fagiano, rosolarlo da tutte le parti, unire il vino bianco e un mestolo di acqua; capovolgere sulla casseruola contenente il fagiano una casseruola di uguale diametro, ma più bassa, sì che si venga a formare l'effetto forno. Non aprire per un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano bene in carne
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- poche bacche di ginepro
- vino bianco secco

Varianti

- [Fagiano Arrosto](#)
- [Fagiano Arrosto \(3\)](#)
- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)

Ricette simili

- [Anatra Come Piace A Tom](#)
- [Filetti Di Fagiano All'arancia](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)
- [Fagiano Agli Aromi](#)

Fagiano Arrosto (3)

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Lavare e asciugare il fagiano (dopo averlo spennato e fiammeggiato). Riempirlo con un trito composto da metà del prosciutto, pancetta, salvia, sale, pepe. Bardarlo con le rimanenti fette di prosciutto, legarlo e metterlo in forno in una teglia a 180 gradi. Bagnarlo ogni tanto col suo fondo di cottura. Una volta cotto, tagliarlo a pezzi e disporli su un piatto di servizio ben caldo.

Deglassare il fondo di cottura, filtrarlo e versarlo sul fagiano.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano già frollato da 1500 g
- 200g di prosciutto crudo con grasso
- 50g di pancetta
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe nero

Varianti

- [Fagiano Arrosto](#)
- [Fagiano Arrosto \(2\)](#)
- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)

Ricette simili

- [Fagiano Alla Fiorentina](#)
- [Tacchinella Arrosto](#)
- [Beccacce Al Madera](#)
- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Piccioni Farciti](#)

Fagiano Arrosto Ripieno

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Il fagiano deve essere ben stagionato e va spiurato soltanto al momento di cucinarlo. Al fagiano maschio preferite la femmina che ha carni più tenere.

Tritate il fegato del volatile, il lardo affumicato, il prezzemolo e, se possibile, anche un po' di tartufo.

Salate e pepate.

Riempite con questa farcia il fagiano, cucite le aperture, coprite il petto con le fettine di pancetta fermandola con alcuni giri di spago bianco da cucina.

Salate e pepate. In un tegame scaldate una noce di burro, adagiatevi il fagiano e cuocete per 45 minuti. Dopo 20 minuti togliete la pancetta perché la carne possa colorirsi. A un quarto d'ora da fine cottura aggiungete due cucchiaini di panna per rendere il sugo più delicato e cremoso. Vini di accompagnamento: Valtellina Superiore Sassella DOC, Bolgheri Rosso DOC, Aglianico Del Vulture “Riserva” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 50g di pancetta
- 50g di lardo affumicato
- prezzemolo
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di panna
- sale
- pepe
- tartufo (facoltativo)

Ricette simili

- [Fagiano Alla Carbonara](#)
- [Fagiano Alla Crema](#)
- [Fagiano Alla Panna](#)
- [Fagiano All'uva \(2\)](#)
- [Tordi All'aglio](#)

Fagiano Con I Funghi

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Preparate un litro di brodo di pollo.

Pulite il fagiano, salatelo e pepatelo internamente e legatelo con lo spago bianco da cucina. In un tegame scaldate un cucchiaino d'olio e una noce di burro, rosolatevi il fagiano da ogni lato.

Tritate la cipolla, lo scalogno e la carota, tagliate il prosciutto a dadini.

Togliete il fagiano dal tegame e mettete nel recipiente prosciutto e verdure tritate.

Salate e pepate.

Aggiungete il brodo e gli aromi.

Coprite e cuocete a fuoco basso per un quarto d'ora circa.

Ponete di nuovo il fagiano nel tegame.

Coprite e lasciate cuocere per 40 minuti a fuoco basso.

Pulite i funghi e insaporiteli in un tegame con una noce di burro e uno spicchio d'aglio, per circa 10 minuti.

Togliete i funghi e unite le olive, fate scaldare 5 minuti.

Trasferite olive e funghi nel recipiente del fagiano, cuocete per alcuni minuti.

Disponete il volatile con il suo contorno sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Trentino Cabernet “Riserva” DOC, Rosso Conero “Riserva” DOC, Solopaca Rosso “Superiore” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 200g di olive verdi
- 200g di funghi champignon
- 200g di funghi finferli
- 100g di prosciutto cotto
- 100 cl di brodo di pollo
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 carota
- 1 cipolla
- rosmarino
- salvia
- alloro
- burro
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(3\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)

Fagiano In Salmi

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Lavare il fagiano, asciugarlo e tagliarlo in pezzi e metterli in infusione per 24 ore con il vino bianco, il sedano, la carota, la cipolla tagliata a pezzetti, il sale e il sacchetto degli odori. Trascorso questo tempo, sgocciolare i pezzi di fagiano, asciugarli e dopo averli infarinati leggermente, fateli rosolare nella margarina imbiondita; poi versare nella pentola la marinata (vino e verdure).

Coprire e lasciare cuocere per circa un'ora. A cottura ultimata, togliere il fagiano, eliminare il sacchetto e passare al setaccio il sugo e il fegato crudo.

Rimettere il passato nella pentola con il fagiano e far addensare il sugo a fuoco vivo, se necessario, altrimenti diluirlo con un po' di brodo e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1 fagiano
- 150 cl di vino bianco secco
- 2 gambi di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 50g di burro (o margarina)
- poca di farina
- sale
- pepe
- per il sacchetto:
- 2 foglie di alloro
- timo
- maggiorana
- alcune bacche di ginepro
- 2 chiodi di garofano
- 2 spicchi di aglio

Ricette simili

- [Oca Agrodolce](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Anatra Ai Fichi](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Fagiano Arrosto \(2\)](#)

Fagottini Di Tacchino Al Prezzemolo

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Bagnate la mollica di pane nel latte, strizzatela e sbriciolatela in una ciotola.

Aggiungete il prezzemolo e l'aglio tritato finemente, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Farcite ogni fetta di fesa con il composto, chiudete i fagottini con lo spago da cucina e fateli cuocere a fuoco vivace in una teglia antiaderente con un po' di olio d'oliva.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette grandi di fesa di tacchino
- 2 spicchi di aglio
- 1 fetta grande di pane raffermo (mollica)
- 4 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- latte
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- [Polpette Di Tacchino Alla Noce Moscata](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Fettine Di Fesa Di Tacchino Alla Campagnola](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Filetti Di Fesa Di Tacchino Con Asparagi](#)

Fagottini Di Tacchino Al Sedano

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettete in una ciotola sedano e carota tritati, l'Emmenthal grattugiato, la mollica di panino ammorbidita e strizzata; distribuite il composto sulle fette di tacchino, ripiegatele e fermatele con uno stecchino.

Infarinate i fagottini, fateli colorire con un po' d'olio e qualche fogliolina di salvia, salate; bagnate con il vino e cuocete 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 1/2 di sedano rapa
- 1/2 di carota
- 30g di formaggio emmenthal
- mollica di panino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- alcune foglie di salvia
- sale
- farina

Ricette simili

- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Tacchino Con Le Mandorle](#)
- [Tacchino Saporito \(2\)](#)
- [Tacchino Al Formaggio](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)

Faraona Ai Carciofi

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Pulisci bene i carciofi, eliminando le foglie dure; dividili a metà, tagliali a fettine e tuffali in acqua fredda acidulata col succo del limone. Prepara la faraona, pulendola, fiammeggiandola e tagliandola a pezzi che infarinerai leggermente. Soffriggila nel burro fuso con lo spicchio d'aglio che eliminerai dopo la consueta doratura. Rosola la bestiola, aggiungi sale e pepe, spruzza col cognac, lascia evaporare e quindi aggiungi il brodo. Lascia cuocere incoperchiando. Quando il sugo si sarà ristretto, aggiungi la panna (e il latte, eventualmente) e continua la cottura. 20 minuti prima di togliere dal fuoco, aggiungi le fettine di carciofo ben scolate. Lascia palpares e, prima di servire, aggiungi il prezzemolo tritato, se ti va.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona di 1500 g
- 6 carciofi
- 1 bicchierino di cognac
- 25 cl di panna
- brodo
- 1 spicchio di aglio
- poca di farina
- prezzemolo tritato (facoltativo)
- 100g di burro
- 1 limone
- sale
- pepe

Varianti

- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)

Ricette simili

- [Petto Di Faraona Alla Crema](#)
- [Faraona Ripiena Ai Carciofi](#)
- [Faraona All'ananas](#)
- [Morbidele Di Gallina Faraona](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)

Faraona Ai Carciofi (2)

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Disossate la faraona, salatela e pepatela internamente.

Pulite i carciofi lasciando soltanto il cuore, insaporiteli in un tegame con tre cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio. In ultimo, cospargeteli di prezzemolo tritato, salate e pepate con moderazione. Fateli raffreddare e disponeteli dentro la faraona.

Cucite l'apertura e legate il volatile con spago bianco da cucina per mantenerlo in forma. Quindi adagiatelo in una teglia con due cucchiaini d'olio, la pancetta tritata, il burro, lo spicchio d'aglio avanzato e il rosmarino.

Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi e lasciate rosolare la faraona da una parte e dall'altra. Spruzzatela con il vino e continuate la cottura a 170 gradi per un'ora circa.

Eliminate lo spago, tagliate il petto a fette un po' spesse, staccate le ali e le cosce, poi suddividete il dorso in quattro pezzi.

Sistematelo tutto sul piatto da portata e coprite con il sugo di cottura ben caldo.

Servite subito. Vini di accompagnamento: La presenza dei carciofi richiede abbinamenti particolari per evitare il contrasto con la loro tannicità: Bardolino “Novello” DOC, Novello Antepima VdT Di Toscana, Lizzano “Novello” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 5 carciofi
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 30g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 fettine di pancetta
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Varianti

- [Faraona Ai Carciofi](#)

Ricette simili

- [Faraona Arrosto](#)
- [Faraona Ripiena Ai Carciofi](#)
- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Faraona Profumata](#)

Faraona Ai Topinambur

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Riempi una piccola gallina faraona con topinambur, patatine piccole e cipolline, lardala bene e falla allo spiedo. Le spezie ed erbe secondo il tuo gusto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona piccola
- topinambur
- patatine
- cipolline
- lardo
- spezie varie

Ricette simili

- [Arrosto Di Sottocoscia Di Tacchino Alla Pentola A Pressione](#)
- [Faraona Con Verdure](#)
- [Faraona Al Lardo E Pinot Nero](#)
- [Faraona All'ortolana](#)
- [Limonia](#)

Faraona Al Cartoccio

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Pulite e lavate le faraone, asciugatele bene con un panno, salatele pepatele. Cospargetele con il trito di aglio e rosmarino, mettete il burro all'interno e fasciatele con le fette di pancetta.

Stendete sul tavolo due fogli di alluminio e su ognuno mettete una faraona.

Bagnate entrambe con il Cognac e l'olio.

Chiudete i cartocci e deponeteli in una pirofila con acqua e vino.

Cuocete circa per 90 minuti.

Tritate separatamente il prosciutto, i funghi porcini saltati in 15 g di olio e lo scalogno.

Rosolate lo scalogno con 15 g di olio e il burro, insaporite con il timo, poi aggiungete funghi e pasta di tartufo, bagnate con il Cognac e fate evaporare.

Unite il fondo bruno.

Togliete le faraone dal cartoccio, tagliatele ognuna in 8 parti e irroratele con il sugo.

Servite il piatto caldissimo.

Ingredienti per 8 persone

- 1500g di faraona
- 500g di pancetta a fette sottili
- 25g di aglio e rosmarino tritati
- 50g di cognac
- 60g di burro
- 20g di olio d'oliva extra-vergine
- 70g di vino bianco
- sale
- pepe
- per il sugo:
- 70g di prosciutto crudo
- 100g di funghi porcini
- 40g di scalogno
- 30g di cognac
- 30g di olio d'oliva extra-vergine
- 25g di burro
- 20g di pasta di tartufo
- 1 rametto di timo
- 250g di fondo bruno

Varianti

- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)

Ricette simili

- [Faraona Al Lardo E Pinot Nero](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)

Faraona Al Cartoccio (2)

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Pulite la faraona eliminando le interiora e tenendo a parte il fegatino e il ventriglio. Fiammeggiatela, lavatela a lungo in acqua corrente, scolatela e asciugatela. Salatela un poco internamente e pepatela, infilate nella pancia il rametto di rosmarino, le foglioline di salvia e lo spicchio di aglio intero.

Avvolgete quindi la faraona, dopo averla legata alle estremità con le fette di pancetta che fermerete attorno alla carne con un filo.

Mettete la faraona su un largo foglio di carta oleata pesante, distribuite qua e là il burro e accartocciate la carta tutt'attorno in modo da imprigionare il volatile.

Adagiate il cartoccio in una pirofila unta di olio e ponete il recipiente in forno caldo, lasciandovelo per circa un'ora senza aprire il cartoccio. Quando, a cottura ultimata, toglierete la carta, la faraona dovrà presentarsi ben dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona del peso di 1300 g
- 100g di pancetta
- 25g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Faraona Al Cartoccio](#)

Ricette simili

- [Faraona Arrosto](#)
- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Faraona Alla Salvia](#)
- [Pollo Al Sale](#)
- [Faraona Ripiena Ai Carciofi](#)

Faraona Al Lardo E Pinot Nero

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Fiammeggiare la faraona, pulitela e insaporitela con sale, pepe e timo. Avvolgetela tutta con fettine di lardo e legatela. Lasciatela riposare in frigo per 24 ore. A forno molto caldo arrostita la faraona per 40 minuti circa evitando di aprire il forno per non fermare la cottura, in modo che la faraona risulti croccante all'esterno. Toglietela dal tegame, sgrassate il fondo e deglassate con il Pinot nero.

Lasciate asciugare di circa metà e aggiungete il fondo di carne, tenendolo sul fuoco ancora qualche minuto.

Filtrate il brodo, aggiustatelo di sale e fateci sciogliere una noce di burro.

Tagliate la faraona in 4 parti, disponetela sui piatti e irrorate con il fondo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona
- 300g di lardo a fettine sottili
- 50 cl di vino pinot nero
- 1 tazza di fondo bruno
- 1 noce di burro
- sale
- pepe
- alcuni rametti di timo

Ricette simili

- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Piccione In Salsa Al Miele E Rubesco](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Faraona Arrosto](#)

Faraona Al Latte

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Tagliate la faraona in 4 pezzi.

Mettete in un largo tegame olio e burro, rosolate adagio le fette di pancetta.

Unite la faraona appoggiando i quattro pezzi distanti l'uno dall'altro. Fateli rosolare bene, poi aggiungete il brandy.

Fate evaporare e poi unite anche il marsala.

Coprite e aggiungete poco per volta il latte, fino a completa cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona di 1000 g
- 4 fette di pancetta
- 30g di burro
- olio d'oliva
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1 bicchiere di latte
- sale

Varianti

- [Faraona Al Latte \(2\)](#)

Ricette simili

- [Faraona Arrosto Al Vino Bianco](#)
- [Petti Di Faraona Con Mirtilli All'agro](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Fagiano Arrosto](#)

Faraona Al Latte (2)

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Tagliare la faraona in 4 parti. In un tegame far rosolare la pancetta in olio e burro a fuoco dolce.

Unire i pezzi di faraona e farli rosolare bene. Salarli e bagnare con il brandy, farlo evaporare poi versarvi il marsala.

Coprire il tegame e cuocere la faraona unendo il latte poco per volta fino a completa cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona di 1000 g
- 4 fette di pancetta
- 30g di burro
- 1 bicchierino di brandy
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- sale
- 1 bicchiere di latte

Varianti

- [Faraona Al Latte](#)

Ricette simili

- [Faraona Arrosto Al Vino Bianco](#)
- [Petti Di Faraona Con Mirtilli All'agro](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Fagiano Arrosto](#)

Faraona Al Mascarpone

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Lavorate il mascarpone con un bicchierino di brandy e farcite la faraona.

Cucite l'apertura, legate il volatile con lo spago bianco da cucina e fatelo colorire in un tegame con il burro.

Salate e pepate.

Aggiungete il rosmarino, coprite, abbassate la fiamma e cuocete per un'ora abbondante, voltando la faraona ogni tanto. Quando è pronta, mettetela su un piatto da portata caldo, irroratela con il brandy rimasto e fiammeggiate. Vini di accompagnamento: Valcalepio Rosso DOC, Friuli Latisana Cabernet Sauvignon DOC, Rosso Di Montalcino DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 150g di mascarpone
- 30g di burro
- 2 bicchierini di brandy
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)
- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)

Faraona Al Vino Rosso

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

In un tegame scaldate 30 g di burro con l'olio, la pancetta e le cipolle tritate.

Tagliate la faraona a pezzi, infarinateli e rosolateli per un quarto d'ora nell'intingolo.

Salate, pepate, insaporite con un pizzico di noce moscata e bagnate con il vino.

Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora.

Ritirate la carne dal tegame e tenetela al caldo.

Diluite il fondo di cottura con un po' d'acqua tiepida, unite i funghi ammollati e ben strizzati, la salsiccia sminuzzata, il burro avanzato e cuocete 20 minuti.

Servite la faraona coperta con la salsa. Vini di accompagnamento: Roero “Superiore” DOC, Torgiano Cabernet Sauvignon DOC, Montepulciano D'Abruzzo “Rosso Riserva” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 2 cipolle
- 40g di burro
- 50g di pancetta
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 20g di funghi secchi
- 100 cl di vino rosso
- 100g di salsiccia
- 1 pizzico di noce moscata
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Faraona Ripiena \(2\)](#)
- [Faraona Con Verdure](#)

Faraona All'aceto

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Sistemare la faraona ben pulita in una casseruola di cui non occupi più di 2/3 della capacità, unendovi 50 cl di vino bianco, un bicchiere d'acqua ed il bicchiere di aceto di vino bianco; porre la casseruola sul fuoco, portarla all'esatta temperatura, chiudere con il coperchio e cuocere per 30 minuti. Al momento di servire unire la panna al fondo di cottura e amalgamare bene.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona grande
- vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 25 cl di panna fresca di giornata
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Alle Cipolle](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)
- [Faraona Alle Olive](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)

Faraona All'ananas

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

In un tegame scaldate burro e olio e rosolatevi la faraona tagliata a pezzi. Quando hanno preso colore, salate, pepate, aggiungete la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio e l'ananas (tenetene da parte due fette) a pezzetti.

Fate leggermente dorare, quindi bagnate con il brodo.

Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora.

Togliete la carne e tenetela al caldo.

Staccate il fondo di cottura, versatelo nel passaverdure e mettete nel tegame la crema ottenuta.

Aggiungete la panna e fate addensare un po'.

Disponete i pezzi di faraona sul piatto da portata, copriteli con la salsa e guarnite con il restante ananas a fettine. Vini di accompagnamento: Le Marzane VdT Di Lombardia, Colli Piacentini Pinot Nero DOC, Salice Salentino “Novello” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di ananas
- 25 cl di panna
- 30g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Faraona Profumata](#)
- [Faraona Ai Carciofi](#)
- [Morbidele Di Gallina Faraona](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)

Faraona All'ortolana

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Tagliate a pezzi la faraona e rosolateli con 30 g di burro e tre cucchiaini d'olio, alcune foglie di salvia e una costa di sedano tritato, sale, pepe.

Spruzzate ogni tanto un po' di vino. In un altro tegame scaldate la stessa quantità di burro e olio e cuocetevi per 40 minuti a le cipolline intere, patate e zucca a dadini, salate e pepate.

Riunite verdure e faraona in un recipiente, cuocete in forno a 180 gradi per circa mezz'ora. Vini di accompagnamento: Nebbiolo D'Alba DOC, Rosso Conero DOC, Aglianico Del Vulture DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona
- alcune foglie di salvia
- 1 costa di sedano
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 30g di burro
- 8 cipolline
- 3 patate
- 300g di zucca
- vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Arrosto](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Faraona Profumata](#)

Faraona Alla Salvia

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Salate e pepate la faraona internamente aggiungendo anche una noce di burro impastata con 4-5 foglie di salvia tritate e cucite l'apertura. Avvolgetela con la pancetta e legatela con alcuni giri di spago bianco da cucina.

Adagiate la faraona in una teglia con l'olio, una noce di burro, le restanti foglie di salvia e cuocete in forno caldo a 180 gradi per un'ora circa girandola ogni tanto. A cottura ultimata, ritirate il volatile.

Diluite il fondo del tegame con un po' d'acqua calda, mantecate con il burro avanzato.

Tagliate a fette il petto, staccate le ali e le cosce, dividete in quattro il dorso e servite con la salsa. Vini di accompagnamento: Alto Adige Merlot “Riserva” DOC, Sangiovese Di Romagna “Riserva” DOC, Aglianico Del Vulture “Vecchio” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 100g di pancetta
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 40g di burro
- 10 foglie di salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Faraona Ripiena \(2\)](#)
- [Faraona All'ortolana](#)
- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)

Faraona Alle Cipolle

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Portare una casseruola al giusto grado di calore, inserirvi la faraona a farla rosolare bene sino ad indorarla da tutte le parti.

Aggiungere le cipolle tagliate a rondelle e 2 bicchieri di vino bianco.

Chiudere con il coperchio e cuocere per 30 minuti. Al momento di servire unire la panna al fondo di cottura e amalgamare bene.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona grande
- 4 cipolle
- 2 bicchieri di vino bianco
- 25 cl di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona All'aceto](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Faraona Al Vino Rosso](#)
- [Faraona Con Le Olive](#)

Faraona Alle Olive

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Pulite la faraona, lavatela, mettete all'interno sale, pepe, un rametto di timo e di maggiorana, un terzo delle olive snocciolate, cucite l'apertura.

Legate la faraona, fatela dorare in un po' d'olio d'oliva, salatela, mettete nel tegame un po' di timo e maggiorana.

Cuocete coperto per circa due ore. Un quarto d'ora prima di toglierla dal fuoco aggiungete il resto delle olive, spruzzate col vino, fate evaporate.

Tagliate a quarti la faraona, mettetela su un piatto da portata, contornatela con le olive e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona
- olio d'oliva
- timo
- maggiorana
- pepe
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- sale
- 300g di olive verdi

Ricette simili

- [Faraona Ripiena](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Anatra Ai Fichi](#)
- [Faraona Con Le Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)

Faraona Arrosto

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Pulite la faraona, salatela, pepatela internamente, farcitela con rosmarino, salvia, una fettina di pancetta e una noce di burro.

Coprite il petto con la restante pancetta e fermatela con lo spago bianco da cucina.

Salate e pepate esternamente, poi rosolate la faraona in un tegame con burro e olio. Quando è colorita, bagnatela con metà vino.

Lasciate evaporare, coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora. Dieci minuti prima di ritirare dal fuoco togliete le fette di pancetta affinché anche il petto prenda colore.

Diluite il fondo di cottura con il restante vino e fate ridurre della metà.

Versate la salsa sulla faraona tagliata a pezzi e servite. Vini di accompagnamento: Bramaterra DOC, Chianti Classico DOCG, Aglianico Del Sannio Beneventano DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 50g di pancetta a fettine
- rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 40g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Varianti

- [Faraona Arrosto Al Vino Bianco](#)

Ricette simili

- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Faraona Alla Salvia](#)

Faraona Arrosto Al Vino Bianco

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Nettare, eviscerare e lavare la faraona, salarla e peparla. Rosolarla quindi in una casseruola con l'olio, innaffiarla col vino bianco e aggiungere il rosmarino e 4 spicchi d'aglio.

Passare la faraona al forno a 180 gradi per 40-50 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona di 1000 g
- 20 cl di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 4 spicchi di aglio
- rosmarino

Ricette simili

- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Faraona Profumata](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)

Faraona Con Le Olive

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Pulire bene la faraona e mettervi all'interno un composto di olive nere e verdi in uguale misura. Sistemarla in una casseruola e ricoprirla con i pomodori tritati.

Aggiungere 2 mestoli di acqua, i capperi e coprire con una casseruola di uguale diametro rovesciata per ottenere l'effetto forno.

Sistemare sul fondo, cuocere per 30 minuti. Al momento di servire, passare il fondo di cottura al passaverdura e servirlo a parte in una salsiera.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona grande
- 200g di olive nere
- 200g di olive verdi
- 1 manciata di capperi
- 2 pomodori maturi
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Profumata](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Faraona Alle Olive](#)
- [Galletti Alle Olive](#)
- [Faraona Ripiena](#)

Faraona Con Verdure

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Lavate e tagliate a grossi pezzi il cavolo; mettetelo in una padella con un cucchiaio di strutto, 1 bicchiere di acqua, sale, pepe, il mazzolino di erbe aromatiche, le cipolline e le carote.

Lasciate cuocere per 10 minuti.

Pulite la faraona e fatela dorare sul fuoco per 20 minuti; poi mettetela in una teglia, insieme al composto aggiungendo la salsiccia tagliata a pezzi e il lardo tagliato a strisce, salate e fate cuocere per 1 ora e mezzo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona
- 1 cavolo verde
- 75g di lardo
- 100g di salsiccia
- 1 mazzolino di erbe aromatiche
- 2 cipolle
- 3 carote
- strutto

Ricette simili

- [Faraona Ripiena](#)
- [Pernici Al Madera](#)
- [Faraona Al Vino Rosso](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Faraona Ai Topinambur](#)

Faraona Delizia

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Salate internamente la faraona e mettete la salvia; avvolgetela nel prosciutto e fatela rosolare nel solo vino bianco.

Aggiungete il burro a pezzi e portate la cottura a 3/4.

Togliete la faraona e nel sugo mettete il marsala e i fegatini. Quando sono cotti passateli per ottenerne una crema.

Tagliate la faraona a pezzi, unitela alla crema e fate cuocere.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona di 1200 g
- 100g di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di vino marsala secco
- 3 foglie di salvia
- 200g di burro
- 300g di fegatini di pollo

Ricette simili

- [Fegatini Alla Salvia](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)

Faraona Panna E Limone

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Pulite e lavate la faraona. Asciugatela con cura. Tagliatela a pezzi e rosolateli a fuoco vivace con il burro.

Salate e pepate.

Coprite, abbassate il fuoco e cuocete per un'ora circa. A un quarto d'ora da fine cottura aggiungete la panna e mescolate bene in modo che venga assorbita dalla carne.

Disponete sul piatto da portata e spruzzate con il succo di limone. Vini di accompagnamento: Botticino DOC, Cerveteri Rosso DOC, Vesuvio Lacryma Christi Rosso DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di panna
- 1/2 di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)
- [Faraona Ai Carciofi](#)
- [Faraona All'ananas](#)
- [Petto Di Faraona Alla Crema](#)
- [Faraona Alle Cipolle](#)

Faraona Profumata

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Tagliate a pezzi la faraona e fatela rosolare in una pentola piuttosto grande con olio d'oliva, rosmarino e aglio.

Aggiustate di sale e pepe, bagnate col vino bianco e fate cuocere per una decina di minuti a fuoco basso. Intanto tritate finemente la carota, il sedano e il prezzemolo.

Aggiungete alla carne e cuocete per 10 minuti a pentola coperta.

Aggiungete infine i pomodori tagliati a pezzetti e le olive.

Completate la cottura e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona
- 100g di olive nere
- 2 spicchi di aglio
- 1 carota
- 1 rametto di rosmarino
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- 500g di pomodori maturi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Faraona Con Le Olive](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Faraona Arrosto Al Vino Bianco](#)

Faraona Ripiena

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Fate soffriggere i filetti d'acciughe in una casseruola con 3/4 d'olio e una noce di burro, a fuoco dolce per 2-3 minuti.

Unite la salsiccia privata della pelle e sminuzzata, le olive snocciolate e tritate, i funghi puliti con cura e tagliati a fettine e una grattatina di tartufo.

Cospargete gli ingredienti con il sale necessario e una macinata di pepe, bagnateli con poco vino bianco e lasciateli insaporire tutt'assieme, a fuoco vivo per 5 minuti.

Fiammeggiate la faraona, pulitela, lavatela dentro e fuori sotto l'acqua corrente, infine asciugatela con della carta assorbente da cucina.

Riempite la cavità addominale con il composto preparato, quindi chiudete l'apertura cucendola con ago e filo da cucina.

Trasferite il volatile in una teglia unta d'olio, cospargetelo con sale e pepe e strofinatelo con mezzo limone.

Distribuite sulla faraona il tartufo ridotto in lamelle e un trito fine di salvia, prezzemolo e timo, infine ricopritene il petto con fettine di lardo.

Fate cuocere la faraona nel forno preriscaldato (180 gradi) per un'ora, bagnandola di tanto in tanto con qualche cucchiaino del vino rimasto. A dieci minuti dal termine, eliminate le fettine di lardo. A fine cottura togliete la faraona dal forno, trasferitela su un piatto di portata, contornatela con una verdura cotta a piacere e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona
- 200g di salsiccia
- 100g di olive verdi snocciolate
- 300g di funghi
- 100g di lardo
- 50g di burro
- 3 filetti d'acciughe
- 1 tartufo
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 20 cl di vino bianco secco
- 1/2 di limone

Varianti

- [Faraona Ripiena \(2\)](#)
- [Faraona Ripiena Ai Carciofi](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)

Ricette simili

- [Faraona Alle Olive](#)
- [Quaglie In Salsa](#)
- [Quaglie Alle Olive](#)
- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)

Faraona Ripiena (2)

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Cuocete nel burro il fegato della faraona, unitelo alla pancetta (o salsiccia) e alla salvia, dopo aver sminuzzato il tutto.

Aggiungete la mollica di pane, il sale, il pepe, l'uovo e il cognac; mescolate bene e mettete il composto all'interno della faraona, che avrete leggermente salato.

Cucite le estremità e adagiate la faraona in una teglia, aggiungete un po' di burro e infornate 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona di 1200 g
- 200g di pancetta (o salsiccia)
- 1 uovo
- mollica di pane bagnata nel latte
- salvia
- sale
- pepe
- burro
- 1 bicchierino di cognac

Varianti

- [Faraona Ripiena](#)
- [Faraona Ripiena Ai Carciofi](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)

Ricette simili

- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Tacchino Di Natale](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Faraona Al Vino Rosso](#)

Faraona Ripiena Ai Carciofi

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Fate rosolare la pancetta con sale e rosmarino tritato.

Scottate in acqua bollente i carciofi puliti e privati delle foglie esterne. Tagliateli a fettine e aggiungeteli alla pancetta, amalgamate gli ingredienti e aggiungete anche il formaggio.

Farcite la faraona col ripieno di carciofi, legatela con spago per alimenti e cuocetela in forno a 160 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 faraona eviscerata
- 80g di pancetta tagliata a dadini
- rosmarino tritato
- aglio
- 6 carciofi
- 40g di formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Faraona Ai Carciofi](#)
- [Faraona Arrosto](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)

Faraona Ripiena Con Uvetta

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Tenete a bagno l'uvetta sultanina in un bicchierino di brandy allungato con un po' d'acqua.

Sminuzzate la salsiccia, mescolatela con la mollica bagnata e ben strizzata, metà uvetta, un po' di rosmarino, timo, prezzemolo e salvia tritati.

Amalgamate il tutto con un uovo, sale, pepe e un pizzico di noce moscata.

Riempite con il composto la faraona, cucite l'apertura, legatela con lo spago bianco da cucina. In un tegame scaldate il burro con l'olio e rosolatevi il volatile.

Salate, pepate e spruzzate con il brandy.

Cuocete a fuoco basso per un'ora circa. A metà cottura, girate la faraona, cospargetela con l'uvetta avanzata.

Tagliate a fettine la parte farcita, staccate le ali e le cosce. Vini di accompagnamento: Dolcetto Delle Langhe Monregalesi DOC, Isonzo Refosco DOC, Pollino “Superiore” DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 150g di salsiccia
- 30g di uvetta sultanina
- 30g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchierino di brandy
- 1 uovo
- rosmarino
- timo
- prezzemolo
- salvia
- mollica di pane
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Ripiena \(2\)](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Anatra Alla Birra](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)

Faraona Tartufata Al Cartoccio

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Disossate la faraona. In una grande ciotola amalgamate la carne di vitello con l'uovo sbattuto, il tartufo, il sedano, la carota e il prezzemolo tritati.

Impastate il tutto.

Aggiungete panna, sale, pepe e mescolate bene.

Stendete sul tavolo un foglio di carta da forno, adagiatevi sopra la faraona, farcitela con il ripieno, cucite l'apertura e chiudete il cartoccio. In una teglia versate tre cucchiaini d'olio, disponetevi l'involucro e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa un'ora spruzzando ogni tanto la carta con il vino.

Togliete dal forno, socchiudete il cartoccio, lasciate riposare un quarto d'ora.

Tagliate a fettine la parte farcita della faraona, staccate le ali e le cosce. Disponetele sul piatto da portata e tenete in caldo. In un tegame fate rosolare in due cucchiaini d'olio lo spicchio d'aglio e il rosmarino tritato e poi versate il condimento sulle fettine.

Servite con purè di patate. Vini di accompagnamento: Barbaresco DOCG, Carmignano DOCG, Regaleali Rosso Del Conte VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 6 persone

- 1 faraona
- 200g di carne di vitello tritata
- 1 tartufo bianco piccolo
- 6 cl di panna
- 1 uovo
- 150g di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- vino bianco
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Profumata](#)
- [Pollo Ripieno Lessato](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Faraona Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Oca Agrodolce](#)

Fegatini Al Brandy

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Passate i fegatini nell'uovo sbattuto, al quale avrete aggiunto un po' di sale, quindi tagliate a pezzetti la cipolla e fatela imbiondire nel burro e nell'olio. Quando sarà rosolata, aggiungete i fegatini impanati e girateli finché non saranno dorati.

Aggiungete a questo punto il brandy e lasciateli insaporire finché quest'ultimo sarà evaporato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegatini di pollo
- 1/2 bicchiere di brandy
- 2 uova
- pangrattato
- 1 cipolla piccola
- olio d'oliva
- burro
- sale

Ricette simili

- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Cibreo Di Rigaglie](#)
- [Fricassea Di Pollo](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)

Fegatini Al Burro

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi i fegatini e farli rosolare nel burro con l'alloro.

Salare a fine cottura. Disporre le fette di pane nei piatti piani e coprirle con i fegatini.

Servire subito ben caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di fegatini di pollo
- 100g di pollo
- 3 foglie di alloro
- alcune fette di pane (fette fritte nel burro)
- sale

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Cibreo Di Rigaglie](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)

Fegatini Al Vino

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire i fegatini e tagliarli a metà.

Fondere 30 g di burro su fuoco vivo e versarvi i fegatini. Cuocerli per 3 minuti mescolandoli spesso poi salarli e bagnarli con il vino.

Proseguire la cottura a fiamma più bassa per 5-7 minuti.

Levare dal fuoco il tegame, unire il burro rimasto, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e il succo del limone.

Mescolare finché il burro sarà sciolto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fegatini di pollo
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Cibreo Di Rigaglie](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Fricassee Di Pollo](#)

Fegatini Alla Be'ke'scsaba

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire e spezzettare 600 g di fegatini di pollo, sbollentarli con una carota e una cipolla affettate e due patate tagliate a cubetti, sale, pepe e maggiorana. A parte rosolare in 50 g di strutto una cipolla tritata, aggiungervi 100 g di funghi coltivati e 150 g di riso. Quando il tutto è ben rosolato versare nel brodo di cottura dei fegatini, rimestare bene e porre in forno caldo per 30-40 minuti.

Servire caldo guarnito con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fegatini di pollo
- 1 carota affettata
- 2 cipolle
- 2 patate tagliate a cubetti
- sale
- pepe
- maggiorana
- 50g di strutto
- 100g di funghi coltivati
- 150g di riso
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- [Gulasch Di Pollo](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)

Fegatini Alla Salvia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fondere 80 g di burro, unire le foglie di salvia e i fegatini puliti e farli rosolare a fuoco vivo agitando la padella.

Aggiungere il prosciutto a listarelle, il sale e il pepe.

Continuare la cottura e quando i fegatini saranno dorati, toglierli dalla padella.

Versare nel fondo di cottura il vino e far evaporare, unire il burro rimasto, versare il sugo sui fegatini e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fegatini di pollo tagliati a pezzetti
- alcune foglie di salvia
- 100g di burro
- vino bianco
- 100g di prosciutto crudo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Piccioni Farciti](#)

Fegatini Coi Fichi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondare i fegatini togliendo parti grasse e nervetti, quindi tagliarli a fettine. Far imbiondire nell'olio a fuoco lento la cipolla affettata sottilmente.

Alzare la fiamma e unirvi i fegatini e successivamente i fichi sbucciati e tagliati in quarti.

Aggiustare di sale e di pepe.

Continuare la cottura per altri 5 minuti continuando a mescolare. Grattugiarvi la scorza di limone, mescolare e servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegatini di pollo
- 350g di cipolle
- 300g di fichi maturi e sodi
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- [Fegatini E Carciofi](#)
- [Gallinella Mediterranea Al Microonde](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Pollo Alle Mandorle \(2\)](#)

Fegatini Di Tacchino All'uva Bianca

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulite e lavate i fegatini, insaporiteli a fuoco medio e per pochi minuti, con circa 40 g di burro, poi spruzzateli con quattro cucchiaini di aceto; fate ridurre leggermente il sugo, salate, togliete dal fuoco. In un altro tegame sciogliete 30 g di burro e insaporitevi gli acini d'uva per alcuni minuti mescolando ogni tanto.

Unite uva e fegatini, spruzzate con il vino, fate evaporare a fuoco vivace.

Salate, pepate e amalgamate con due cucchiaini di panna.

Lasciate scaldare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fegatini di tacchino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 500g di uva bianca
- 70g di burro
- 2 cucchiaini di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fegatini In Padella](#)
- [Arrosto Di Tacchino Con Uva E Carotine](#)
- [Spezzatino Di Tacchino](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)

Fegatini E Carciofi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate i carciofi a spicchi e metteteli in acqua e succo di limone. In una padella fate soffriggere la cipolla tagliata a velo in 5 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine. Quando è appassita unite i carciofi e i fegatini tagliati a pezzi.

Salate, pepate e continuate la cottura aggiungendo un po' di brodo.

Servite con riso pilaf.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fegatini di pollo
- 6 carciofi
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- succo di limone
- brodo
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Pollo E Carciofi](#)
- [Fegatini Coi Fichi](#)
- [Fricassee Di Pollo](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)

Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate scaldare in un tegame l'olio e il burro, aggiungete la salvia e fate rosolare. Intanto mondate bene i fegatini di pollo e divideteli in due; mondate anche i cuori e tagliateli a fette sottili.

Rosolate fegatini e cuori nell'olio e nel burro, conditeli con sale e pepe e fateli cuocere per 10 minuti mescolando spesso; bagnate con il vino bianco, fate evaporare e servite subito.

Ingredienti per 2 persone

- 8 fegatini di pollo
- 8 cuori di pollo
- 10 foglie di salvia
- 5 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 25g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Fegatini Alla Salvia](#)

Fegatini In Padella

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Saltare i fegatini leggermente infarinati con il burro e l'olio. Cospargerli con un trito di aglio, salvia e rosmarino. Spruzzarli con vino e aceto e cuocerli ancora per 5 minuti.

Salare a fine cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fegatini di pollo
- farina
- 50g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- aglio
- salvia
- rosmarino
- 2 cucchiaini di vino bianco
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale

Ricette simili

- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Fegatini Alla Salvia](#)
- [Faraona Delizia](#)

Fegato D'anatra Con Asparagi In Insalata

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Pulite gli asparagi e lessateli al dente in una pentola con acqua bollente, a cui avrete aggiunto una presa di sale, mezzo cucchiaino di zucchero e una fetta di limone, dopodichè scolateli e fateli raffreddare sotto l'acqua corrente.

Preparate una vinaigrette mescolando in una ciotola l'aceto di lamponi, una presa di sale, una macinata di pepe e, in ultimo, tutto l'olio d'oliva.

Tagliate le punte degli asparagi in modo che siano lunghe 5 cm, quindi dividetele a metà nel senso della lunghezza; riducete a fettine i gambi.

Ponete gambi e punte in una terrinetta, versatevi sopra la vinaigrette preparata e lasciateli marinare.

Scottate il pomodoro in acqua bollente, pelatelo, dividetelo in quarti, privatelo dei semi, infine tagliatelo a dadini e unitelo agli asparagi.

Lavate e asciugate il fegato d'anatra, riducetelo a cubetti di 2,5 cm di lato, cospargete questi con sale e pepe, quindi passateli nella farina, nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato mescolato con le briciole di brioche.

Premete leggermente in modo che l'impanatura aderisca bene alla polpa, quindi mettete al fresco i cubetti di fegato.

Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i cubetti da ogni lato, a fuoco medio, fino a quando saranno ben dorati.

Cospargete l'insalata con l'erba cipollina tritata, distribuitela in due piatti individuali insieme ai cubetti di fegato appena tolti dalla padella e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 240g di fegato d'anatra o d'oca da ingrasso
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaino di farina
- 1 uovo
- 50g di briciole di brioches
- 50g di pangrattato
- 80 cl di olio d'oliva
- per il contorno:
- 500g di asparagi bianchi
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 fetta di limone
- 3 cl di aceto di lamponi
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 pomodoro
- 1/2 cucchiaino di erba cipollina tritata

Ricette simili

- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)
- [Collo D'oca Farcito](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Fegato D'anatra Con Cicoria](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica](#)

Fegato D'anatra Con Cicoria

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Lavate con cura il fegato sotto l'acqua corrente, quindi tagliatelo a pezzetti di dimensioni uniformi.

Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella con lo scalogno e rosolatevi i pezzi di fegato a fuoco vivo per pochi istanti.

Unite il burro e il prezzemolo, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere il fegato per 3-4 minuti, mescolando continuamente. Al termine, cospargetelo con sale e pepe appena macinato.

Separate le foglie dei due tipi di insalata, lavatele, asciugatele, infine eliminate la costa centrale, amara. Distribuitele in quattro piatti individuali insieme ai pezzetti di fegato ancora tiepidi e cospargete il tutto con i germogli di soia.

Mescolate in una ciotolina tutti gli ingredienti per la vinaigrette e condite l'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di fegato d'anatra
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- 20g di burro
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale
- pepe bianco
- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 1 cespo di insalata cicoria rossa
- 4 cucchiaini di germogli di soia
- per la vinaigrette:
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1 puntina di curry
- sale
- pepe bianco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Ricette simili

- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena](#)
- [Insalata Tiepida Di Quaglie](#)

Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulite i porri, tagliateli a fettine di mezzo centimetro di spessore e scottateli in acqua bollente per pochi minuti.

Lessate le patate senza sbucciarle, in una pentola con acqua bollente, poi pelatele e affettatele.

Fate scaldare la salsa vellutata in una casseruola, a fuoco dolce, poi unite le patate e i porri.

Soffriggete i porcini e lo scalogno tritato in un tegame col burro, a calore moderato per 4-5 minuti, quindi trasferiteli nel recipiente con gli ortaggi.

Fate bollire e insaporite con il sale necessario, una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata.

Lavate il fegato, asciugatelo con della carta assorbente da cucina e fatelo rosolare a fuoco vivo in una padella con lo strutto caldo. Quando il fegato sarà ben dorato da tutti i lati, unite il burro e fatelo schiumare, infine insaporitelo con sale e pepe, toglietelo dalla padella e tenetelo in caldo.

Diluite il fondo di cottura con il fondo di pollame e fate ridurre il tutto della metà a fuoco basso.

Unite alle verdure la panna, quindi distribuitele in due piatti individuali insieme al fegato tagliato a fette e alla salsetta preparata con il suo fondo di cottura.

Servite subito. --- Vini consigliati: Rosato di Squinzano oppure Rosé di Toscana Brolio.

Ingredienti per 2 persone

- 250g di fegato di tacchino
- 5g di strutto
- 5g di burro
- sale
- pepe bianco
- 8 cl di fondo scuro di pollame (v. ricetta)
- per il contorno:
- 200g di porri
- 300g di patate
- 100g di funghi porcini
- 20 cl di salsa vellutata per pollame (v. ricetta)
- 10g di burro
- 1 scalogno tritato
- sale
- pepe bianco
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 cucchiaino di panna montata

Ricette simili

- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)
- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)
- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)
- [Fondo Scuro Di Pollame](#)

Fegato Grosso Con Scalogno

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Separate le foglie dei cespi di indivia belga, lavatele con cura, fatele sgocciolare e asciugatele.

Lavate il fegato, asciugatelo, ricavatene otto fettine del peso di circa 30 g l'una e mettetele al fresco.

Sbucciate gli scalogni, tagliateli a fettine sottili e fateli rosolare in una casseruola col burro caldo, per pochi istanti a fuoco medio.

Unite il timo, il vino rosso e il Porto, fateli ridurre, infine versate nella casseruola anche il fondo di pollame e fate cuocere gli scalogni a calore moderato fino a quando saranno ben teneri e il loro fondo di cottura si sarà ridotto della metà. A questo punto, insaporite la preparazione con sale e pepe e toglietela dal fuoco.

Tagliate il fegato a fette regolari, eliminate eventuali vasi sanguigni, quindi cospargetelo con sale e pepe e fatelo rosolare in una padella già calda, senza aggiungere alcun condimento. Fatelo colorire da entrambi i lati a calore moderato, quindi toglietelo dal fuoco.

Fate attenzione a far restare le fettine molto morbide nella parte centrale. Al termine distribuite in quattro piatti individuali lo scalogno, le foglie di indivia belga e le fettine di fegato, quindi cospargete queste ultime con qualche cucchiaino del loro fondo di cottura e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 240g di fegato d'anatra o d'oca da ingrasso
- sale
- pepe
- per il contorno:
- 180g di scalogno
- 5g di burro
- 1 rametto di timo
- 25 cl di vino rosso
- 6 cl di vino porto rosso (vino rosso porto)
- 12 cl di fondo scuro di pollame (v. ricetta)
- sale
- pepe bianco
- 2 cespi di insalata belga (indivia)

Ricette simili

- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Fegato D'anatra Con Asparagi In Insalata](#)
- [Fegato D'anatra Con Cicoria](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)

Fesa Agli Aromi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Battere le fette di fesa, passarle nella farina, poi nelle uova sbattute con una macinata di pepe, quindi nel pangrattato Cuocerle in abbondante burro caldo e salarle solo a fine cottura.

Tritare le erbe aromatiche e lo scalogno.

Unire il trito a 30 g di burro spumeggiante, spegnere subito il fuoco, versare sulle fette di tacchino e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 1 rametto di maggiorana
- 1 rametto di dragoncello
- rosmarino
- alcune foglie di menta
- 1 scalogno
- 3 uova
- pangrattato
- burro
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Al Dragoncello](#)
- [Coscia Di Tacchino Alle Erbe](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Tacchino Alla Senape](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)

Fesa Cremosa

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliare la carne a listarelle poi infarinarla leggermente. In 1 padella far scaldare 40 g di burro fino a che sarà quasi color nocciola; mettere la carne e farla ben dorare rimestando spesso con 1 cucchiaino di legno. Salarla, peparla e bagnarla con il vino che dovrà evaporare per 2/3.

Cuocere per 5 minuti; dopodichè mettere sulla carne i formaggini alle erbe facendoli sciogliere e amalgamandoli al sugo.

Unire il prezzemolo tritato e 1 cucchiaino di ketchup.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- burro
- 1/2 bicchiere di vino
- 90g di formaggini alle erbe
- prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di tomato ketchup
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Piccole Quenelles Di Tacchino Con Polenta](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Tacchino In Bianco](#)

Fesa Di Tacchino Al Burro E Salvia

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Battete leggermente le fette di carne, infarinatele. In una padella fate fondere un po' di burro e insaporitevi alcune foglioline di salvia.

Cuocete le fettine per circa dieci minuti. Salatele, passatele su un piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- poca di farina
- burro
- alcune foglie di salvia
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Al Vermouth](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)
- [Rotolini Di Tacchino Al Cumino Con Asiago E Crauti](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)

Fesa Di Tacchino Al Formaggio

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tenete a bagno dieci minuti le fette di fesa nell'uovo sbattuto con poco sale, poi passatele nel pangrattato. Cuocetele in abbondante burro circa un quarto d'ora. Mettetele in una pirofila imburata, appoggiate su ognuna una fetta di prosciutto, cospargete con il formaggio e tenete in forno quanto basta per far fondere il formaggio.

Servite subito. Vini di accompagnamento: Montello Rosso DOC, Colli Martani Rosso “Riserva” DOC, Leverano Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 1 uovo
- 4 fette di prosciutto crudo
- formaggio grattugiato
- pangrattato
- abbondante di burro
- poco di sale

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Petti Di Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Cotolette Al Forno](#)
- [Filetti Di Tacchino Alla Bolognese](#)
- [Cotolette Di Tacchino Impanate](#)

Fesa Di Tacchino Al Forno

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate fondere 50 g di burro in una padella, adagiatevi le fettine di carne e cuocetele per 8 minuti, girandole e regolando di sale.

Ungete una pirofila col restante burro e copritene il fondo con le fette di prosciutto: adagiatevi ora 4 fette di carne e metà della fontina a dadini.

Fate ancora uno strato di fette di tacchino e fontina.

Bagnate col vino e infornate a 180 gradi per 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di fesa di tacchino
- 4 fette di prosciutto cotto
- 200g di formaggio fontina
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 60g di burro
- sale

Ricette simili

- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Portafogli Ai Formaggi](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)

Fesa Di Tacchino Al Latte

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In una casseruola, nella quale il pezzo di fesa di tacchino possa stare a misura, fate fondere il burro.

Rosolate a fuoco vivo la fesa su tutti i lati, salate e coprite con il latte.

Abbassate a fuoco minimo, coprite con un coperchio e lasciate cuocere 35 minuti rigirando ogni tanto la fesa. Cinque minuti prima della fine della cottura togliete il coperchio e alzate la fiamma per far addensare bene il sugo.

Servite la fesa di tacchino affettata, ricoperta con la sua salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- 3 cucchiaini di latte
- 50g di burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- [Tacchino In Bianco](#)
- [Tacchino Al Finocchio](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(2\)](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)

Fesa Di Tacchino Alle Mandorle

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In un tegame fate sciogliere il burro, poi rosolatevi cipolla, carota e sedano tritati. Adagiatevi le fettine di tacchino e quando hanno preso colore salate e pepate.

Bagnate con il vino bianco.

Fate evaporare.

Cuocete coperto a fuoco basso per una decina di minuti. Nel frattempo, in un tegame a parte, cuocete per un quarto d'ora le mandorle bagnandole con il latte e uno spruzzo di brandy.

Frullate il tutto e versatelo sulla carne.

Lasciate sul fuoco ancora alcuni minuti e servite. Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Ovada DOC, Rosso Di Montalcino DOC, Solopaca Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino a fette
- 60g di mandorle pelate
- 40g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- carota
- cipolla
- sedano
- 1 bicchiere di latte
- 1 spruzzo di brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Con Le Mandorle](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Arrosto Di Tacchino Ripieno In Crosta](#)
- [Cotolette Di Tacchino Con Noci E Mandorle](#)
- [Tacchino In Bianco](#)

Fesa Di Tacchino Alle Olive

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Infarinare la carne; farla dorare nell'olio; salare, quindi togliere e tenere in caldo. Nello stesso tegame far appassire la cipolla affettata e l'aglio; unirvi la carne, far riprendere calore e bagnare col vino bianco; farlo evaporare a fuoco vivo.

Unire le olive snocciolate, parte intere, parte tritate e far insaporire per 5 minuti.

Servire con timo fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino tagliata a fettine
- 100g di olive verdi
- vino bianco secco
- 1 cipolla
- aglio
- timo fresco
- farina
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale marino

Ricette simili

- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Farcito Al Riso](#)
- [Tacchino Al Timo](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Tacchino Farcito Alle Pere](#)

Fesa Di Tacchino In Teglia

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In una pirofila piuttosto bassa, fate liquefare un cucchiaio di burro e disponete uno strato di fettine di fesa.

Bagnate con abbondante limone e coprite con spalla tagliata fine e scaglie di parmigiano, continuate con la fesa e gli altri ingredienti.

Cospargete di fiocchetti di burro l'ultimo strato e passate in forno già caldo per 20 minuti.

Servite, nella pirofila, tagliando in tranci.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di fesa di tacchino tagliata finissima
- 200g di spalla cotta
- 100g di formaggio parmigiano
- burro
- 2 limoni (succo)

Ricette simili

- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Tacchino Al Dragoncello](#)
- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Farcito Alle Pere](#)

Fesa Di Tacchino Ripiena

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbucciate e tagliate a piccoli pezzetti la mela, tagliate a metà le castagne e amalgamate la carne di vitello, l'uovo, gli scalogni tritati finemente, pepe e un pizzico di brodo granulare. Con un coltello affilato fate un'incisione in senso orizzontale nella fesa di tacchino, formando una tasca, riempite la tasca con il ripieno, cucite con filo da cucina e avvolgete nella reticella di maiale.

Deponete in una teglia da forno la carne, aggiungete il burro a pezzetti, il rosmarino, cospargete di brodo granulare delle feste Knorr, coprite con un foglio di carta di alluminio e cuocete in forno già caldo a 250 gradi per 30', aggiungete mezzo bicchiere di acqua calda, diminuite a 180 gradi la temperatura del forno e proseguite la cottura per altri 45 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di fesa di tacchino (pezzi da 1000 g)
- 150g di fesa di vitello macinata
- 1 mela renetta grande
- 10 castagne bollite
- 1 uovo
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- 2 scalogni
- 1 cucchiaino di brodo granulare delle feste knorr
- pepe
- 50g di burro
- 1 pezzetto di reticella di maiale
- 1 rametto di rosmarino
- acqua

Varianti

- [Fesa Di Tacchino Ripiena Con Verza E Asparagi](#)

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Tasca Di Tacchino Ai Fichi, Uva Passa E Prugne](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)

Fesa Di Tacchino Ripiena Con Verza E Asparagi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbollentare la verza per 2 minuti, scolarla e mettere nella stessa acqua gli asparagi per 15 minuti.

Farcire la carne con la verza, salarla, arrotolarla, rosolarla ed infornarla per 10 minuti a 180 gradi.

Scolare gli asparagi, salarli e saltarli in padella con il burro.

Servire la carne a fettine su un letto di asparagi.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino
- 3 foglie di verza
- 200g di asparagi
- 1 noce di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Rotolini Di Tacchino Al Cumino Con Asiago E Crauti](#)
- [Filetti Di Fesa Di Tacchino Con Asparagi](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)
- [Tacchino Farcito Alle Pere](#)

Fesa Di Tacchino Tonnata

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Cuocete la fesa in un tegame con olio, cipolla, sedano, carota, alloro, chiodi di garofano, sale e pepe.

Coprite d'acqua e portate ad ebollizione, quindi schiumate abbassate la fiamma e cuocete per 90'. Fatela raffreddare bene per poterla tagliare a fettine sottili; disponetele su un piatto di portata, copritele di salsa tonnata e decorate con sottaceti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 1 tazza di salsa tonnata
- olive
- sottaceti
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Oca Agrodolce](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)

Fettine Alla Crema Di Latte

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Rosolate le fettine nel burro caldo per 5-10 minuti, quindi eliminate il grasso che si sarà formato durante la cottura, unite il vino e lasciatelo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungete la farina stemperata nel latte e lasciate cuocere, coperto, per 20 minuti. A fine cottura, unite alla salsa di cottura i tuorli, il succo di mezzo limone e il Marsala, lasciate insaporire per qualche istante, quindi servite le fettine profumate con l'erba cipollina tagliuzzata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di petto di tacchino
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 20 cl di vino bianco secco
- 20 cl di latte intero fresco
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 bicchierino di vino marsala
- alcuni steli di erba cipollina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Cotolette Speciali](#)

Fettine Con Barbabietola

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondate e tagliate a spicchi le barbabietole, posatele in una teglia con le bacche di anice, la cannella, le bacche di cardamomo schiacciate, 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine e un po' di sale. Dopo aver mescolato il tutto infornate a 200 gradi per circa 1/2 ora.

Tagliate a fette il petto di pollo e fatele dorare per pochi minuti in una padella con olio e sale; quindi adagiate le fette nella teglia con le barbabietole e lasciatelo cuocere ancora per 10/15 minuti.

Servite il piatto caldo, con qualche goccia di aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 4 barbabietole
- 2 bacche di anice
- 1 bastoncino di cannella
- 2 bacche di cardamomo
- alcune gocce di aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- [Fettine Con Barbabietola \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Barbabietola](#)
- [Tacchino Alla Barbabietola](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)
- [Pollo Allo Zenzero](#)

Fettine Con Barbabietola (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mondate e tagliate a spicchi le barbabietole, posatele in una teglia con le bacche di anice, la cannella, le bacche di cardamomo schiacciate, 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine e un po' di sale. Dopo aver mescolato il tutto infornate a 200 gradi per circa 1/2 ora.

Tagliate a fette il petto di tacchino e fatele dorare per pochi minuti in una padella con olio e sale; quindi adagiate le fette nella teglia con le barbabietole e lasciatelo cuocere ancora per 10/15 minuti.

Servite il piatto caldo, con qualche goccia di aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di tacchino
- 4 barbabietole
- 2 bacche di anice
- 1 bastoncino di cannella
- 2 bacche di cardamomo
- alcune gocce di aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- [Fettine Con Barbabietola](#)

Ricette simili

- [Tacchino Alla Barbabietola](#)
- [Pollo Alla Barbabietola](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)

Fettine Di Carne Di Pollo Arrosto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere sulla teglia del forno un foglio di carta stagnola, disporvi le fettine di carne, salatele, pepatele, mettete qualche foglia di rosmarino. Così preparate, ponete in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di petto di pollo
- sale
- pepe
- rosmarino

Ricette simili

- [Petto Di Pollo Con Canederli Di Spinaci](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Al Latte](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Scaloppine Alla Birra](#)

Fettine Di Fesa Di Tacchino Alla Campagnola

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettere del burro in un tegame. A burro fuso cuocere le fettine di fesa ancora surgelate per circa 12 minuti rigirandole spesso verso la fine della cottura. Nel frattempo soffriggere in un tegame due spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo tritato con un cucchiaino d'olio.

Aggiungere circa 150 g di pomodori pelati e una presina di origano, salare, pepare, lasciar bollire per mezz'ora circa, a fuoco lento.

Aggiungere la salsa alle fettine di fesa e lasciare il tutto ad insaporire sul fuoco per una decina di minuti.

Ingredienti per 4 persone

- fettine di fesa di tacchino
- 2 spicchi di aglio
- poco di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 150g di pomodori pelati
- 1 presina di origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Al Pomodoro](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(2\)](#)
- [Involtini Di Tacchino Saporiti](#)
- [Tacchino Al Timo](#)

Fettine Di Fesa Di Tacchino Con I Funghi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettere del burro in un tegame. A burro fuso cuocere le fettine di fesa ancora surgelate per circa 12 minuti rigirandole spesso verso la fine della cottura.

Salare, a piacere. Porre su ogni fettina una salsina preparata con funghi tagliati a fettine sottili, cotti nel burro con prezzemolo, aglio e sale, aggiungere un cucchiaino di panna e passare il tutto al forno caldo per qualche minuto, quindi servire.

Ingredienti per 4 persone

- burro
- fettine di fesa di tacchino
- sale
- funghi
- prezzemolo
- aglio
- sale
- 1 cucchiaio di panna

Ricette simili

- [Fettine Di Fesa Di Tacchino Alla Campagnola](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(3\)](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)
- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)

Fettine Di Petto Di Pollo Alla Ave Ninchi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggere in una padella un po' di salvia ed un po' di rosmarino con circa 50 g di burro. Far dorare da entrambe le parti i petti di pollo ancora surgelati, aggiungere due mestolini di brodo (anche di dado) e lasciarli consumare. A cottura ultimata salare e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- salvia
- rosmarino
- 50g di burro
- petti di pollo surgelati
- 2 mestolini di brodo
- sale

Ricette simili

- [Pollo Campagnolo](#)
- [Scaloppine Di Pollo](#)
- [Pollo E Piselli](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollo In Tegame](#)

Fettine Di Petto Di Pollo Alla Valdostana

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere del burro e dell'olio in un tegame. A burro fuso cuocere le fettine di petto di pollo ancora surgelate per 10 minuti circa rigirandole spesso verso la fine della cottura.

Spargere qualche foglia di salvia tritata finemente e un po' di sale, coprire con una fettina di fontina ed una di prosciutto.

Passare nel forno finché il formaggio sarà fuso e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- burro
- olio d'oliva
- fettine di petto di pollo surgelate
- alcune foglie di salvia tritata finemente
- sale
- 1 fettina di formaggio fontina
- 1 fettina di prosciutto

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Salvia Con Il Bimby](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Tacchino In Salsa Rosa](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)

Fettine Di Tacchino Ai Formaggi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Infarinare la carne e rosolarla in burro e olio caldi, salare e pepare.

Mescolare i due formaggi e distribuirli sulla carne poco prima di toglierla dal fuoco.

Servire la carne coperta dal sugo di cottura e ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di tacchino a fettine
- 30g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di farina
- 20g di formaggio parmigiano grattugiato
- 20g di formaggio pecorino grattugiato
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)
- [Involtini Al Sesamo](#)

Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Rosolate le fettine nel burro caldo per 5-10 minuti, quindi eliminate il grasso che si sarà formato durante la cottura, unite il vino e lasciatelo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungete la farina stemperata nel latte e lasciate cuocere, coperto, per 20 minuti. A fine cottura, unite alla salsa di cottura i tuorli, il succo di mezzo limone e il Marsala, lasciate insaporire per qualche istante, quindi servite le fettine profumate con l'erba cipollina tagliuzzata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di petto di tacchino
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 20 cl di vino bianco secco
- 20 cl di latte intero fresco
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 bicchierino di vino marsala
- alcuni steli di erba cipollina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Cotolette Speciali](#)

Filetti D'anatra Ai Fichi

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Svuotate l'anatra, eliminate testa, collo e zampe. Delle interiora tenete da parte soltanto il fegato. Salatela e pepatela internamente. Legatela con lo spago bianco da cucina. Adagiatela in una teglia con 10 g di burro e l'olio.

Cuocete per un'ora in forno a 230 gradi.

Ritirate, tagliate le ali, il petto e le cosce.

Rompete con il batticarne le carcasse.

Versate nella teglia di cottura il vino rosso e mescolate. Disponetevi le carcasse e cuocete per 10 minuti in forno a 200 gradi. Poi passate il sugo al mulinetto e raccoglietelo in un pentolino, insaporitelo con un po' di succo di limone.

Tritate il fegato e aggiungetelo alla salsa.

Tagliate i fichi quasi a metà, apriteli leggermente.

Mettete su ognuno un fiocchetto di burro. Sistemateli in una teglia imburrata e lasciate colorire in forno.

Ritirate e insaporite con sale e pepe.

Dorate le fette di pancarré nel restante burro.

Disossate le cosce e tagliatele a fettine.

Tagliate a filetti anche il petto.

Sistematte tutto al centro del piatto da portata e intorno disponete i fichi.

Nappate con la salsa calda.

Servite. Vini di accompagnamento: Ghemme DOC, Flaccianello VdT Di Toscana, Cabernet Sauvignon Di Regaleali VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anatra piccola
- 25 cl di vino rosso
- 2500g di fichi freschi
- 50g di burro
- pancarré
- 1 limone
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra Selvatica Alla Crema](#)
- [Anatra Ai Fichi](#)
- [Fagiano Ai Fichi Freschi](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)

Filetti Del Buongustaio

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Nettate con cura le fette di tacchino, eliminando le eventuali parti grasse e le nervature appiattitele leggermente con il batticarne; passatele quindi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Fatto ciò, ponete metà burro e l'olio d'oliva in un largo tegame e fate scaldare, quando i due condimenti arrivano a friggere, mettete in un tegame le fette di tacchino e fatele cuocere a calore moderato 4-5 minuti per parte; prima di toglierle dal fuoco, cospargetele con il sale necessario e una macinatina di pepe. Dopodichè, ungete una pirofila con il burro che resta, adagiatevi sul fondo i filetti di tacchino, senza sovrapporli, con il loro fondo di cottura, su ciascuna ponete una fetta di prosciutto cotto piegata in due e una fetta d'emmental tagliata in misura.

Trasferite la pirofila in forno già caldo (200 gradi) e lasciate cuocere per 5-6 minuti, il tempo di far sciogliere il formaggio. Al termine, trasferite i filetti di tacchino sul piatto di portata, versatevi sopra il fondo di cottura e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di tacchino
- 4 fettine di formaggio emmenthal
- 4 fette di prosciutto cotto
- 1 uovo
- 50g di pangrattato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 80g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Cotolette Al Forno](#)
- [Crocchette Di Tacchino Con I Funghi](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Formaggio](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)

Filetti Di Fagiano All'arancia

Ricetta di pollo a base di fagiano

Ricetta

Disossate il fagiano, tagliate la carne a fettine e tenete da parte la carcassa. In una padella lasciate sciogliere il burro con alcune bacche di ginepro, cuocetevi i filetti di carne a fuoco moderato per circa 20 minuti. In un'altra pentola versate il vino, il brodo, alcuni grani di pepe e il sale. Immergetevi la carcassa e portate a bollore.

Continuate la cottura fino a quando il liquido è ridotto alla metà. Filtratelo ed eventualmente sgrassatelo. Al momento di servire riscaldare i filetti nella salsa, aggiungete il succo d'arancia, lasciate bollire ancora 2 minuti.

Disponete sul piatto da portata, servite subito. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Pinot Nero DOC, Morellino Di Scansano DOC, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 fagiano
- 1 arancia
- 60g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- alcune bacche di ginepro
- 20 cl di brodo
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- [Fagiano Arrosto \(2\)](#)
- [Fagiano In Salmì](#)
- [Fagiano Alla Vignaiola](#)
- [Fagiano Alla Frutta](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)

Filetti Di Fesa Di Tacchino Con Asparagi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritate lo scalogno, fatelo insaporire in olio e burro.

Unite le punte degli asparagi e un ciuffo di prezzemolo tritato; lasciate insaporire alcuni minuti, bagnate con qualche cucchiaino d'acqua, coprite e cuocete per 15 minuti.

Tagliate la fesa di tacchino a filetti, appena gli asparagi sono cotti unite il pepe pestato e la carne.

Mescolate e cuocete a fiamma bassa; salate, spruzzate con il succo di limone.

Lasciate insaporire, suddividete carne e asparagi sulle fette di pane tostate e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fesa di tacchino
- 300g di punte di asparagi
- 1 scalogno
- 1 ciuffo di prezzemolo
- pepe verde
- 30g di burro
- 1/2 di limone
- olio d'oliva
- sale
- 8 fette di pane tostato

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Ripiena Con Verza E Asparagi](#)
- [Tacchino Al Pepe](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Prezzemolo](#)
- [Fesa Agli Aromi](#)

Filetti Di Pollo Alla Crema

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Passate i filetti di pollo nella farina e rosolateli in un tegame con 20 g di burro e salvia.

Salate, pepate, bagnate con il vino e fate evaporare.

Continuate la cottura a fuoco lento per 20 minuti circa, aggiungendo qualche cucchiaino di brodo.

Mettete in un tegame il burro rimasto, qualche fogliolina di salvia ed i funghi, dopo averli messi a bagno in acqua tiepida.

Salate, fate rosolare, unite il mascarpone quindi versate l'intingolo sul pollo, cuocendo a tegame coperto per altri dieci minuti.

Servite con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di mascarpone
- 40g di burro
- 400g di filetti di pollo
- salvia
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- farina
- 30g di funghi secchi
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Pollo Ai Funghi](#)

Filetti Di Pollo Alla Panna

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate rosolare in tegame i filetti di pollo con metà del burro. Appena saranno ben dorati, spruzzateli con il succo di limone. Dopo aver salato e pepato, fate cuocere per un quarto d'ora a fuoco tenue. Intanto pulite e strofinate i funghi con un panno umido e tagliateli a fettine.

Tritate finemente la cipolla, fatela imbiondire con il rimanente burro in un tegame ed unitevi i funghi. Fateli insaporire, poi salateli a pepateli, spolverizzateli con un trito di prezzemolo e basilico e bagnateli con il vino.

Continue la cottura per circa 20 minuti, senza aggiungere acqua, perché i funghi ne emettono spontaneamente. Non appena saranno cotti, uniteli ai filetti di pollo e irrorate tutto con panna.

Fate addensare il sugo qualche minuto e servite caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di pollo
- 4 funghi porcini
- 1 bicchiere di panna
- 1 manciata di prezzemolo
- alcune foglie di basilico
- 1 cipolla
- 1 limone
- 1 bicchierino di vino bianco
- sale
- pepe
- 50g di burro

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)

Filetti Di Pollo Alle Olive

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Per il pollo: sciacquate i filetti di pollo, asciugateli con della carta assorbente e tagliateli a pezzetti di 2 cm.

Appiattite leggermente la carne con un batticarne e mettetela in un recipiente. A parte mescolate il succo di limone con 3 cucchiaini di olio d'oliva, il sale e il pepe: aggiungete l'aglio pressato, mescolate e versate la marinata appena ottenuta sul pollo.

Mettete il pollo in frigorifero per alcuni minuti. Intanto, pelate e tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una padella con l'olio rimasto.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli e tritateli finemente. Versateli nella padella e sobbollite per 5 minuti.

Insaporite il sugo di pomodoro con il sale, il pepe e la maggiorana.

Versate i petti di pollo in padella insieme al sugo della marinata: cuocete a tegame coperto per 10 minuti a fuoco medio. Per servire: tagliate le olive a fettine e unitele al pollo a fine cottura.

Servite il pollo alle olive con fette di pane abbrustolite in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di fesa di vitello (fettine da 100 g)
- 5 filetti di petto di pollo (filetti da 110 g)
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 600g di pomodori perini
- 1 cucchiaino di maggiorana fresca (o maggiorana essicata)
- 80g di olive ripiene con peperone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spezzatino Di Pollo](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)

Filetti Di Pollo In Graticola

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Emulsionare l'olio con il succo di limone, il trito di erbe, una presa di origano, sale e pepe.

Immergere nella salsa i filetti di pollo per 1 ora. Cuocerli poi sulla griglia ben calda per circa 15 minuti, spennellandoli con la marinata. Sistemarli in una pirofila, spruzzarli con un po' di brandy e alcool e infiammarli.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di pollo
- 1 limone
- 1 trito di prezzemolo e salvia
- origano
- sale
- pepe
- poco di brandy
- alcool a 95 gradi
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Ricette simili

- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollo In Terracotta](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)

Filetti Di Pollo Panna E Funghi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzetti i petti di pollo. In un tegame con 40 g di burro e un po' di salvia rosolate la carne, salate e unite il vino. Fatelo evaporare e unite la panna.

Coprite e cuocete a fuoco lento per 20 minuti. In un altro tegame mettete il rimanente burro e un po' di salvia, unite i funghi, fate rosolare e salate.

Unite i funghi ai filetti e cuocete a fuoco lento per altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di pollo
- 80g di burro
- salvia
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 400g di panna
- 200g di funghi porcini

Varianti

- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Alla Panna](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Pollo Con Patate Ai Funghi Porcini](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)

Filetti Di Pollo Panna E Funghi (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzetti i petti di pollo.

Mettere in un tegame 20 g di burro e un po' di salvia. Far rosolare i petti di pollo, salare e mettere il vino.

Unire la panna, far cuocere a fuoco lento. In un nuovo tegame mettere altri 20 g di burro e salvia.

Unire i funghi, puliti lavati e tagliati a fettine, far rosolare e salare. Aggiungerli ai filetti di pollo e far cuocere il tutto a fuoco lento per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di pollo
- 40g di burro
- 1 rametto di salvia
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 200g di panna
- 15g di funghi secchi
- sale

Varianti

- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Panna](#)

Filetti Di Pollo Panna E Funghi (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzetti il pollo.

Mettete in un tegame 40 g di burro e un po' di salvia.

Rosolate il pollo, salate e mettete il vino bianco; fatelo evaporare e unite la panna.

Coprite e fate cuocere a fuoco lento per 20 minuti. In un altro tegame mettete altri 40 g di burro e foglie di salvia, unite i funghi spezzettati, fate rosolare e salate.

Unite il pollo e cuocete a fuoco lento per altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di pollo
- 80g di burro
- salvia
- 2 bicchierini di vino bianco secco
- 400g di panna
- 15g di funghi secchi
- sale

Varianti

- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Panna](#)

Filetti Di Tacchino Ai Funghi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate imbiondire il burro in un tegame, adagiatevi i filetti di tacchino e, quando avranno preso colore, unite i funghi precedentemente fatti rinvenire in acqua calda, ben lavati e tritati grossolanamente.

Bagnate con il vino bianco, salate e pepate.

Fate cuocere per circa 20 minuti, lasciando restringere leggermente il sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di tacchino
- 50g di burro
- 50g di funghi secchi
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)
- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)

Filetti Di Tacchino Al Bianco

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Spianate anzitutto i filetti, infarinateli e friggeteli a fuoco medio nel burro, facendoli dorare 5 minuti per parte. Poi levateli dalla padella, trasferiteli su un piatto di portata assai caldo, salateli e pepateli. **Versate** il marsala nella stessa padella e mescolate accuratamente su fuoco vivace finché il sugo di cottura dei filetti (al quale potrete eventualmente aggiungere poco burro) non si sarà perfettamente incorporato al vino. Infine versate il sugo ottenuto sui filetti di tacchino. Volendo, potrete arricchire la pietanza con una spolverata di parmigiano grattugiato uniformemente distribuita sopra la carne, facendo un veloce passaggio al forno caldo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di tacchino
- 80g di burro
- farina
- 1 bicchiere di vino marsala
- sale
- pepe
- 1 spolverata di formaggio parmigiano grattugiato (facoltativo)

Ricette simili

- [Filetti In Salsa](#)
- [Fettine Di Tacchino Ai Formaggi](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)

Filetti Di Tacchino Alla Bolognese

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Battete leggermente i filetti di tacchino, salateli, pepateli, infarinateli un poco, poi passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Metteteli, senza sovrapporli, in un tegame dove avrete fatto dorare il burro, e lasciateli cuocere dalle due parti a fuoco basso. Su ogni filetto disponete poi una fetta di prosciutto, che ricoprirete con una di groviera.

Mettete il tegame in forno ben caldo a 180 gradi e toglietelo appena il formaggio inizierà a sciogliersi; versatevi il fondo di cottura mescolato al brodo ristretto e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fettine di tacchino
- 4 fette di prosciutto crudo
- 4 fette di formaggio groviera
- 70g di burro
- 2 cucchiaini di brodo ristretto
- farina
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Al Formaggio](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)
- [Petti Vestiti Di Buono](#)
- [Pane Di Tacchino](#)
- [Spezzatino Di Tacchino](#)

Filetti In Salsa

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Togliere i nervi ai filetti, batterli, infarinarli, passarli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e farli dorare in burro caldo.

Salare, pepare, spruzzare con succo di limone, unire 6 gocce di worcester, il brodo caldo e il parmigiano. Far sobbollire adagio fino a quando si sarà formata una salsetta.

Servire la carne ricoperta dal sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di tacchino
- farina
- 1 uovo
- 70g di burro
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 cucchiaini di pangrattato
- 1/2 di limone (succo)
- 25 cl di brodo
- 6 gocce di salsa worcester
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Cotolette Al Forno](#)
- [Filetti Di Tacchino Al Bianco](#)
- [Dindo In Doppia Salsa](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Formaggio](#)

Filetto Di Struzzo Alla Conte Rosso

Ricetta di pollo a base di struzzo

Ricetta

In una ciotola raccogliete i funghi tagliati a listerelle sottili, un cucchiaino di pangrattato, uno spicchio d'aglio tritato, un po' di basilico e rosmarino, mescolate e tenete da parte.

Tagliate il filetto in quattro parti uguali e su ognuna praticate un'incisione riempiendola con il composto preparato.

Chiudete con uno stecchino e infarinate la carne. In un tegame scaldate 4 cucchiai d'olio, rosolatevi le quattro fette di filetto da entrambe le parti per 5 minuti.

Eliminate l'olio, aggiungete la panna, il burro un cucchiaio di salsa Worcester, uno spruzzo di cognac e un pizzico di sale.

Lasciate cuocere a fuoco basso finché la salsa diventa cremosa.

Disponete i filetti sul piatto da portata caldo, cospargeteli con la salsa calda e intorno disponete crostini di pancarré tostati. Vini di accompagnamento: Trentino Cabernet DOC, Rosso Di Montalcino DOC, Solopaca Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 720g di filetto di struzzo
- 40g di burro
- 2 bicchieri di panna
- 2 funghi porcini freschi
- 1 spicchio di aglio
- 3 foglie di basilico
- rosmarino
- 1 cucchiaino di pangrattato
- farina
- 1 cucchiaio di salsa worcester
- cognac
- 8 fette di pancarré
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Dindo In Doppia Salsa](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Panna](#)

Filetto Di Struzzo In Crosta Di Radicchio Travisano

Ricetta di pollo a base di struzzo

Ricetta

Avvolgere il filetto di struzzo con delle fettine di lardo salare e pepare.

Continuare ricoprendo il filetto con delle foglie di radicchio trevisano e passarlo al forno a 200 gradi per circa 15 minuti.

Servire con aceto balsamico di Modena.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di filetto di struzzo
- alcune foglie di radicchio di treviso
- alcune fettine di lardo di maiale (o pancetta di maiale)
- sale
- pepe
- per servire:
- aceto balsamico di modena

Ricette simili

- [Terrina Di Tacchino Alla Frutta Secca](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena \(2\)](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)
- [Insalata Di Piccioni Con Canditi E Aceto Balsamico](#)

Fondo Scuro Di Pollame

Ricetta di pollo a base di pollame

Ricetta

Togliete dalle carcasse del pollame tutto il grasso visibile, quindi sminuzzatele, riducendole in pezzetti regolari.

Lavate i cuori e gli stomaci sotto l'acqua corrente, poi tagliate anch'essi in pezzi di dimensioni uniformi.

Versate l'olio in una teglia e fatelo scaldare nel forno (250 gradi), quindi unite le carcasse e le interiora a pezzi e fate rosolare il tutto in modo uniforme.

Mondate le verdure, senza pelare l'aglio nè il sedano rapa, e riducetele a tocchetti; dividete a metà la cipolla e infilate in ciascun pezzo un chiodo di garofano e una foglia d'alloro.

Aggiungete gli ortaggi e i grani di pepe alle carcasse e fate rosolare ancora. Quando le verdure cominciano a colorirsi, aggiungete il concentrato di pomodoro e proseguite la cottura. Quando la preparazione si sarà asciugata, bagnatela con un po' d'acqua e mescolate energicamente.

Versate nel recipiente altra acqua, mescolate e fate ridurre fino a quando il brodo avrà il colore desiderato.

Unite il resto dell'acqua e il prezzemolo e fate cuocere a fuoco basso per 3-4 ore. Trascorso il tempo indicato trasferite il contenuto della teglia in una capace casseruola. Mettetela sul fuoco e portate a ebollizione, quindi togliete la schiuma che si forma in superficie con la schiumarola.

Aggiungete il mazzetto di erbe aromatiche e fate cuocere ancora per 3-4 ore; di tanto intanto eliminate con una schiumarola il grasso che si forma sulla superficie e date una mescolata. Trascorso il tempo indicato, filtrate il brodo attraverso un setaccio rivestito con un telo sottile, raccogliendo il ricavato in una casseruola pulita.

Fate ridurre il fondo ottenuto fino a quando avrà raggiunto la consistenza desiderata, quindi sgrassatelo di nuovo e lasciatelo raffreddare. --- **CONSIGLI.** Numerose preparazioni, in particolare le mousse e le salse, richiedono l'impiego di un fondo adeguato, e la loro perfetta riuscita dipende dalla qualità di questo ingrediente, dal suo aroma e dal suo sapore.

Preparare un fondo di carne è piuttosto laborioso, pertanto si consiglia di realizzarne una quantità superiore al fabbisogno del momento, congelando il resto suddiviso in porzioni, così da avere sempre a disposizione dell'ottimo brodo. La ricetta del fondo scuro di pollame prevede l'uso di tutte le parti dell'animale già spolpato, ossia la carcassa privata della pelle e le interiora (cuore, stomaco). E' opportuno non mescolare parti di animali diversi, per evitare che si confondano i sapori. Il colore scuro si ottiene facendo soffriggere tutti gli ingredienti. Non va aggiunto sale e anche le spezie devono essere usate con moderazione, dal momento che in molte preparazioni è necessario far ridurre il fondo fino a ottenere un liquido denso. Seguendo il procedimento indicato potete preparare un brodo scuro con qualsiasi varietà di pollame.

Ingredienti per 8 persone

- 2200g di carcasse di pollame
- 2 cuori di pollame
- 2 stomaci di pollame
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 150g di carote
- 200g di sedano rapa
- 100g di porri
- 1 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 300 cl di acqua
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di erbe miste (timo, salvia)
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- 10 grani di pepe nero

Ricette simili

- [Galletti In Pentola](#)
- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)
- [Pollo Lessato](#)

Frattaglie Di Pollo E Funghi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite, lavate e tagliate a pezzetti le interiora.

Mettete i cipollotti tagliati a velo in una casseruola larga e bassa, con 40 g di burro e l'alloro che poi toglierete.

Ammollate i funghi secchi in acqua tiepida, lavate e cuocete con il rimanente burro.

Unite le due cotture, aggiungete gli champignon (tagliati a fettine) e 1/2 bicchiere di vino bianco.

Salate e pepate e fate asciugare.

Servite al centro di un anello di riso pilaf al naturale.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di frattaglie di pollo
- 2 cipollotti
- 2 foglie di alloro
- 30g di funghi secchi
- 200g di funghi champignon
- 80g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(7\)](#)

Fricassea Di Cosce Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavorare le cosce di pollo, asciugarle bene e farle rosolare leggermente nella padella, spolverizzarle con un poco di farina, coprirle a filo di brodo, aggiungere le cipolline, la carota tagliata a pezzetti e gli odori, salare, pepare e portare a cottura calore basso. Nel frattempo pulire i funghi affettarli e farli cuocere nella piccola padella, con poco burro, salarli, peparli, toglierli dal fuoco e tenerli in caldo. Quando la salsa incomincia a ispessirsi amalgamatevi i tuorli diluiti con la panna. Poco prima del termine della cottura aggiungere nella padella i funghi. Prima di servire, spolverizzare con il prezzemolo tritato, volendo accompagnare con i crostini di pane.

Ingredienti per 8 persone

- 8 cosce di pollo
- 200g di funghi freschi
- 2 tuorli d'uovo
- 4 cipolline
- 1 carota
- 1 mazzetto di odori
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 scodella di brodo
- 5 cl di panna liquida
- poca di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petti Di Pollo Al Vino](#)
- [Pollo In Fricassee](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)
- [Pollo Ai Funghi](#)

Fricassea Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sbollentare e spellare le creste di pollo.

Tostare e pestare i pinoli.

Appassire nel burro la cipolla tritata col prezzemolo; unirvi il petto e le creste, rosolare e aggiungere pinoli e piselli sgranati. Far insaporire e bagnare col brodo caldo. Dopo circa 10 minuti aggiungere i fegatini, salare e far cuocere poco. Verso fine cottura unirvi le uova sbattute con succo di limone.

Mescolare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di petto, creste e fegatini di pollo
- 2 uova
- brodo
- 300g di piselli
- 30g di burro
- 1 cipolla
- pinoli
- succo di limone
- sale
- prezzemolo

Ricette simili

- [Cibreo Di Rigaglie](#)
- [Fegatini E Carciofi](#)
- [Cibreo](#)
- [Cibreo \(2\)](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)

Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In un tegame fate sciogliere il burro con due cucchiaini d'olio e, a fuoco vivace, rosolatevi il tacchino tagliato a pezzi regolari, di media grandezza, girandoli in continuazione. Quando sono dorati toglieteli. Nello stesso recipiente fate insaporire la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio intero.

Mettete di nuovo lo spezzatino di tacchino nel tegame.

Versate il vino.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso mezz'ora. Intanto pulite i funghi, tagliateli a fettine, insaporitele con un po' d'olio e poi unitele alla carne.

Mescolate e aggiungete il prezzemolo e il secondo spicchio d'aglio tritati.

Bagnate con il brodo tiepido e cuocete ancora per circa mezz'ora. Nel frattempo sbattete i due tuorli con un cucchiaino d'acqua, il succo di mezzo limone filtrato al colino e un pizzico di sale e uno di pepe.

Ritirate il recipiente sull'angolo del fornello, versatevi la salsa e mescolate velocemente in modo che il composto non si divida, ma resti morbido e cremoso, velando delicatamente la carne.

Passate sul piatto da portata caldo. Vini di accompagnamento: Trentino Marzemino DOC, Valnure Pinot Nero DOC, Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600 di fesa di tacchino
- 400g di funghi porcini
- 40g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo di dado
- 1/2 di limone
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cipolla piccola
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Cotolette Speciali](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)

Galantina

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Condire la gallina disossata con sale, pepe, noce moscata, marsala. Lardo sbianchito: mettere il lardo a fette per circa 20 minuti, poi sciacquare in acqua fredda.

Mescolare la carne macinata con tutti gli altri ingredienti, riempire la gallina disossata con il composto, cucire con filo bianco, avvolgere in un telo e legare strettamente; far bollire la galantina, insieme alla carcassa ed agli aromi soliti per il brodo, per circa due ore. Far raffreddare sotto un peso, tagliare a fette e servire con gelatina.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina disossata
- 400g di carne macinata
- 200g di lardo fresco
- 2 uova
- 100g di lardo sbianchito a pezzetti
- 100g di prosciutto a pezzetti
- 100g di lingua salnitata
- pistacchi
- tartufi
- sale
- pepe
- noce moscata
- vino marsala

Varianti

- [Galantina Di Pollo](#)

Ricette simili

- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Cappone Tartufato](#)
- [Anatra Farcita](#)
- [Cappone Al Cartoccio](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)

Galantina Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritate insieme al mixer i petti di pollo e la mortadella, quindi amalgamatevi le uova intere.

Unite gli altri ingredienti, abbondante pepe, regolate di sale e mescolate ancora.

Pressate il composto in una lattina vuota di quelle usate per l'olio di semi; il livello deve arrivare a 7-8 centimetri dal bordo.

Mettete la lattina così riempita in una pentola piena di acqua fredda in modo che il livello dell'acqua copra quello del composto.

Cuocete a bagno maria per un'ora e mezzo esatta calcolata dal momento in cui l'acqua alza il bollore.

Scolate la lattina e mettetela subito immersa in acqua fredda in modo da far staccare la galantina dalla lattina; far freddare.

Affettate sottilmente, disponete le fette in un piatto e coprite con gelatina alimentare.

Ingredienti per 8 persone

- 500g di petti di pollo
- 100g di mortadella
- 80g di formaggio parmigiano
- 2 uova
- 20 di pistacchi
- 10 cl di gelatina alimentare
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Dorati](#)
- [Petti Di Pollo Al Forno](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Petti Di Pollo Fioriti](#)

Galatina Di Cappone Semplice

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Immergete il cappone in acqua bollente salata, per un quarto d'ora, lasciatelo intiepidire e staccate la pelle a pezzi più larghi che potete. Spolpatelo e tritate la carne con il vitello e il prosciutto cotto, amalgamando il tutto.

Portate a bollore una pentola d'acqua con la carcassa del cappone, le carote e l'osso di manzo. Con il composto tritato formate un polpettone, avvolgetelo nella pelle del cappone e poi in un telo finissimo legandone le estremità.

Togliete dal brodo la carcassa e l'osso e immergetevi il polpettone. Lasciatelo sobbollire per circa 3 ore o più. Sgocciolatelo, copritelo e sovrapponetevi un peso ugualmente distribuito perché venga appiattito in modo uniforme.

Fate raffreddare.

Tagliate a fette sottili. Disponetele sul piatto da portata e decorate con una dadolata di gelatina. Vini di accompagnamento: Collio Tocai Friulano DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Contessa Entellina Sauvignon DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 cappone
- 300g di vitello magro
- 100g di prosciutto cotto
- 1 osso di manzo
- 2 carote
- gelatina
- sale

Ricette simili

- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Cappone Al Cartoccio](#)
- [Cappone Ripieno \(2\)](#)
- [Aspic Di Tacchino](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)

Galletti Al Curry

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Lavare, asciugare e aprire i galletti con il trinciapollo. Salarli, peparli e cospargerli di curry da entrambi i lati. Disporli sulla griglia del forno, accendere il grill e cuocerli per circa 20 minuti girandoli a metà cottura. Quando saranno pronti tagliarli a metà e servirli subito caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 galletti amburghesi
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Galletti Lessati Con Verdure](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Galletti Al Ginepro](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)

Galletti Al Ginepro

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Fate fondere il burro e adagiatevi i galletti, facendoli ben rosolare da ogni parte. Spruzzateli con il gin e, non appena il distillato sarà caldo, infiammatelo.

Cospargete i galletti con lo scalogno tritato e il ginepro pestato grossolanamente.

Salate, pepate, bagnate con il brodo e passate galletti in forno caldo a 220 gradi; cuoceteli per circa tre quarti d'ora bagnandoli di tanto in tanto con poco brodo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 galletti
- 60g di burro
- 1 scalogno
- 1 bicchierino di gin
- alcune bacche di ginepro
- 1 mestolo di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Galletti In Salsa](#)
- [Galletti Alle Olive](#)
- [Polletti Con Peperonata](#)
- [Galletti Alla Birra](#)
- [Beccacce Al Ginepro](#)

Galletti Al Rabarbaro

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Pulire e fiammeggiare 4 galletti, salarli, peparli, irrorarli con olio e cuocerli per 20 minuti in forno già caldo a 220 gradi. A parte pulire 1000 g di coste di rabarbaro e cuocerle a fiamma dolce per 20 minuti con 1/2 bicchiere d'acqua.

Unire 1 cucchiaino di zucchero, rimescolare e passare il tutto al setaccio.

Servire i galletti su un piatto caldo contornati con la purea di rabarbaro, con patate arrosto e insalata di cetrioli.

Ingredienti per 4 persone

- 4 galletti
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1000g di coste di rabarbaro
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 cucchiaino di zucchero

Ricette simili

- [Galletti In Pentola](#)
- [Galletti Alla Birra](#)
- [Galletti Alla Senape](#)
- [Galletti Alle Olive](#)
- [Galletti Al Curry](#)

Galletti Alla Birra

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Mettete l'olio in una casseruola e fatevi rosolare le cipolle tagliate a listerelle.

Pulite i galletti, apriteli e schiacciateli quindi adagiateli nella casseruola e fateli rosolare per circa 10 minuti. Salateli e pepateli da entrambe i lati.

Unite i funghi tagliati a lamelle e fateli appassire per circa 1 minuto.

Cominciate ad aggiungere poco alla volta la birra.

Cuocete a fiamma allegra e senza coperchio; una volta cotti i galletti devono risultare con poco sughetto.

Servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 galletti
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cipolle
- 50 cl di birra
- 200g di funghi champignon
- 1 mestolo di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)
- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)

Galletti Alla Senape

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Preparare una marinata con olio, sale e il succo di limone.

Dividere a metà i galletti e porli nella marinata per almeno 2 ore. Scolarli, spalmarli di senape e passarli nel pangrattato. Cuocerli sulla griglia calda per circa 35 minuti rigirandoli e bagnandoli spesso con la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 galletti
- 1 limone
- senape
- pangrattato
- olio d'oliva
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- [Galletti In Salsa](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape \(2\)](#)
- [Galletti In Pentola](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena \(2\)](#)

Galletti Alle Olive

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Pulite e fiammeggiate i galletti, tagliateli in quattro pezzi. In un tegame mettete il burro con 4 cucchiaini d'olio, soffriggete la cipolla affettata, unite i pezzi di galletto e fateli rosolare.

Aggiungete i pomodori passati, lasciate asciugare il sugo, bagnate col brandy, fatelo evaporare poi mettete le olive a rondelle, un cucchiaino di capperi, un po' di brodo.

Coprite e portate a cottura. Prima di togliere dal fuoco spolverizzate con le erbe tritate, mescolate passate su un piatto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 3 galletti
- 1/2 di cipolla
- 50g di burro
- olio d'oliva
- 5 pomodori perini
- 1/2 bicchiere di brandy
- 100g di olive verdi
- 1 cucchiaino di capperi
- erbe aromatiche
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Con Le Olive](#)
- [Galletto Alla Mediterranea](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Pernici Al Madera](#)

Galletti In Pentola

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Lavate bene i galletti sotto l'acqua corrente, asciugateli e scottateli brevemente in una casseruola con acqua bollente.

Sciacquate nuovamente i volatili per eliminare eventuali residui di sporco.

Lavate le lenticchie. In una casseruola con un cucchiaino d'olio caldo fate soffriggere due cucchiaini di brunoise di cipolla, a calore moderato per alcuni minuti, quindi unite le lenticchie e l'acqua e fate cuocere dolcemente per 20 minuti. In un'altra casseruola scaldate il resto dell'olio, rosolatevi a fuoco vivo l'aglio e ciò che rimane della brunoise di cipolla, quindi aggiungete gli ortaggi, mondati e tagliati a pezzetti.

Fate rosolare il tutto, mescolando continuamente, poi mettete nel recipiente anche i galletti, versate il brodo e portate ad ebollizione.

Abbassate subito la fiamma, in modo che il liquido sobbolla appena, e fate cuocere per 15 minuti. Trascorso questo tempo salate, unite le spezie, le erbe aromatiche e le lenticchie e cuocete ancora per 20 minuti.

Tagliate a metà i galletti e serviteli insieme al brodo e alle verdure. --- **CONSIGLI.** I galletti non devono essere necessariamente arrostiti per risultare gustosi: questa ricetta ne è la dimostrazione. I galletti infatti, lessati con le verdure adatte e un buon brodo, acquistano un sapore particolarmente delicato e hanno carni tenerissime.

Ingredienti per 4 persone

- 2 galletti pronti per la cottura
- 100g di lenticchie rosse
- 5 cucchiaini di brunoise di cipolla
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 25 cl di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 100g di sedano
- 100g di porri
- 50g di carote
- 100g di piccole rape bianche
- 75 cl di brodo di pollame
- sale
- pepe bianco
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 1 mazzetto di prezzemolo

Ricette simili

- [Fondo Scuro Di Pollame](#)
- [Galletti Lessati Con Verdure](#)
- [Poule Au Pot](#)
- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)
- [Pernici Al Vapore Farcite Con Verdure](#)

Galletti In Salsa

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

In una casseruola con 50 g di burro fate soffriggere dolcemente la cipolla tritata, per alcuni minuti; quindi aggiungete i funghi tagliati a fettine e le frattaglie dei galletti.

Lasciate rosolare tutt'assieme per 5 minuti, poi togliete dal fuoco, passate il soffritto al tritatutto e raccogliete il ricavato in una ciotola. Unitevi il peperone, il prezzemolo e il tartufo tritati, il pangrattato, l'uovo, una presa di sale e una macinata abbondante di pepe e mescolate con un cucchiaino di legno.

Farcite i galletti con il composto preparato, chiudete l'apertura con uno stecchino, infine legate le cosce e le ali con dello spago da cucina.

Versate il brodo in una pentola capace, mettetevi i galletti farciti e fateli cuocere a lieve bollore per un'ora circa. Al termine della cottura, togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare i galletti nel brodo.

Fate fondere il resto del burro in un pentolino, a calore moderato, quindi unite la farina, diluite con un mestolo del brodo di cottura dei galletti e con un bicchiere di panna e fate cuocere il tutto per 10 minuti.

Passate la salsa al setaccio, raccoglietela in una terrina, incorporatevi la gelatina e regolate di sale e pepe.

Sgocciolate i galletti, ormai freddi, dal brodo, eliminate lo spago, privateli della pelle e sistemateli su un piatto di portata.

Rovesciate sopra i galletti la salsa preparata, facendo in modo che ne siano completamente ricoperti.

Lasciate i galletti in frigorifero per un quarto d'ora prima di portarli in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 4 galletti
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 200g di funghi coltivati
- 1 cipolla
- 1 peperone
- 200 cl di brodo
- 1 tazza di gelatina
- 100g di burro
- 1 tartufo
- 20g di pangrattato
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Petti Di Pollo Fioriti](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Anatra Farcita Alla Salsiccia](#)

Galletti Lessati Con Verdure

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Lavate con cura i galletti sotto l'acqua corrente, asciugateli e salateli internamente ed esternamente.

Insaporite la cavità addominale anche con pepe macinato di fresco e con un pizzico di zenzero e inseritevi qualche rametto di dragoncello.

Praticate un taglio nella pelle ai lati dell'apertura addominale e inseritevi le cosce, in modo che i galletti rimangano in forma durante la cottura.

Fate bollire il fondo di pollo in una casseruola fino a ridurlo a metà della quantità iniziale.

Mondate la cipolla e tagliatela in quarti; pulite le altre verdure e riducetele a tocchetti uniformi.

Fate rosolare tutti gli ortaggi in una capace casseruola con 20 g di burro, a fuoco dolce per pochi minuti, quindi versate nel recipiente il fondo ridotto e lo Sherry e mettetevi i volatili.

Fate cuocere a calore moderato e recipiente coperto per 40 minuti, dopodichè togliete i galletti dalla casseruola, avvolgeteli in un foglio di carta stagnola e teneteli in caldo.

Passate al setaccio il fondo di cottura, premendo leggermente le verdure, raccogliete il ricavato in un pentolino pulito e fatelo ridurre ad un quarto, quindi unite la panna, mescolando con una frusta, regolate di sale e fate cuocere a calore moderato per qualche minuto.

Togliete la salsa dal fuoco e incorporatevi il resto del burro, ben freddo, aiutandovi con un frullatore a immersione.

Liberate i galletti dalla carta stagnola, divideteli a metà e metteteli in quattro piatti individuali. Cospargeteli con un poco della salsa preparata e serviteli con contorno di patate bollite alle erbe.

Ingredienti per 4 persone

- 2 galletti di 500g pronti per la cottura
- sale
- pepe bianco
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 4 rametti di dragoncello
- 100 cl di fondo chiaro di pollo
- 1 cipolla
- 100g di sedano
- 100g di zucchine
- 100g di rape bianche
- 70g di burro
- 8 cl di sherry secco
- 12 cl di panna

Ricette simili

- [Galletti In Pentola](#)
- [Galletti Stufati Al Sauternes](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)

Galletti Stufati Al Sauternes

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Lavate con cura i galletti sotto l'acqua corrente, asciugateli con un canovaccio e cospargeteli internamente ed esternamente con sale e pepe macinato di fresco, quindi legateli con spago da cucina, in modo che conservino la forma durante la cottura.

Fate fondere dolcemente il burro in una larga padella, mettetevi i galletti e fateli rosolare da ogni lato. Quando sono ben coloriti, girate i volatili sul dorso e versate nel recipiente il Sauternes.

Fate cuocere a calore moderato fino a quando il fondo sarà ridotto della metà, quindi unite il fondo di pollo e portate a cottura i galletti, bagnandoli ripetutamente con il liquido presente nella padella. Quando i galletti sono pronti, toglieteli dal recipiente e teneteli in caldo.

Incorporate la panna al fondo di cottura, regolate di sale e pepe, quindi mettete nuovamente in padella i galletti, unite anche gli acini d'uva e fate scaldare tutt'assieme per 5 minuti. Trascorso il tempo indicato, private i galletti dello spago da cucina e serviteli insieme al loro sughetto.

Ingredienti per 2 persone

- 2 galletti puliti di 300g ciascuno
- sale
- pepe bianco
- 40g di burro
- 12 cl di sauternes
- 12 cl di fondo chiaro di pollo
- 2 cucchiaini di panna
- uva bianca senza semi

Ricette simili

- [Galletti Lessati Con Verdure](#)
- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)

Galletto Alla Mediterranea

Ricetta di pollo a base di galletti

Ricetta

Trinciare in quattro pezzi i galletti, fateli saltare in padella salare e cospargere con un pizzico di zafferano, facendoli colorire da tutte due le parti per 3 minuti. Nella stessa pentola dopo avere tolto il galletto, fare rosolare la cipolla e l'aglio tritati, quindi le melanzane le zucchine i pomodori, puliti lavati e tagliati e a dadi, aggiungere il peperoncino e salare.

Cuocere per circa 5 minuti, aggiungere il galletto e le olive nere ed ultimare la cottura per 8 minuti circa.

Servire caldo ma non bollente, cosperso con pepe nero macinato fresco e basilico fresco spezzettato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 galletti
- 2 zucchine
- 2 melanzane
- 2 pomodori
- olive nere
- basilico fresco
- cipolla
- aglio
- pepe nero in grani
- 1 pizzico di zafferano
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- [Pollo Alle Olive \(4\)](#)
- [Insalata Di Tacchino \(3\)](#)
- [Galletti Alle Olive](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)

Galletto Con Le Patate

Ricetta di pollo a base di galletto

Ricetta

Fare a il galletto insieme con le patate; preparare poi un soffritto con la parte più aromatica del finocchio (i gambi che di solito si gettano), rosolare il galletto e le patate; a parte preparare una salsa con i pomodorini, un po' di pasta d'acciughe e le olive; usare per tirare a cottura il pollo con le patate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 galletto
- alcune di patate novelle
- 1 finocchio
- alcuni di pomodorini a grappolo
- alcune di olive nere toscane
- 1 tubetto di pasta d'acciughe

Varianti

- [Galletto Con Le Patate \(2\)](#)
- [Galletto Con Le Patate \(3\)](#)

Ricette simili

- [Pranzetto Veloce Di Galletto](#)
- [Galletto In Bellavista](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Faraona Con Le Olive](#)

Galletto Con Le Patate (2)

Ricetta di pollo a base di galletto

Ricetta

Tritare grossolanamente lo scalogno, soffriggerlo in un po' d'olio e metterlo da parte.

Tagliare a pezzi il galletto, infarinarlo leggermente e rosolarlo appena in olio caldo, sfumandovi poi mezzo bicchiere di vino rosso.

Unire le patate ed i pomodorini tagliati a pezzi, le olive snocciolate, lo scalogno, un po' di sale e di pepe.

Aggiungere qualche cucchiaino d'acqua e lasciar cuocere a fiamma moderata, mescolando ogni tanto, finché le patate non saranno cotte.

Tenere in caldo.

Tagliare a fette abbastanza sottili il finocchio ben lavato, diluire in un cucchiaino d'acqua calda due cucchiaini scarsi di pasta d'acciughe.

Unire un cucchiaino di olio d'oliva, qualche goccia di salsa Worcester, ed emulsionare il tutto con una forchetta.

Versare sui finocchi, che verranno disposti su un piatto da portata tutt'intorno al galletto con patate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 galletto
- 1 finocchio intero
- alcuni di pomodorini a grappolo
- alcune di olive nere toscane
- alcune di patate novelle
- 1 scalogno
- farina
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- sale
- pepe
- alcuni cucchiaini di acqua
- 1 cucchiaio di acqua calda
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe
- alcune gocce di salsa worcester

Varianti

- [Galletto Con Le Patate](#)
- [Galletto Con Le Patate \(3\)](#)

Ricette simili

- [Galletto In Bellavista](#)
- [Pranzetto Veloce Di Galletto](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)
- [Spezzatino Di Galletto](#)

Galletto Con Le Patate (3)

Ricetta di pollo a base di galletto

Ricetta

Bagnare il galletto con poche gocce di salsa worcester diluita con qualche cucchiaino di brodo.

Cuocere il volatile con le olive, le patate novelle e lo scalogno nel forno a 200 gradi, finché non è cotto. Intanto prendere i pomodorini, svuotarli e metterci un po' di pasta d'acciughe.

Togliere il galletto dal forno, metterlo su un piatto, circondarlo di pomodorini e di finocchi. Se volete potete aggiungere dell'aneto e curry piccante.

Ingredienti per 4 persone

- 1 galletto
- 1 finocchio intero
- alcuni di pomodorini a grappolo
- alcune di olive nere toscane
- alcune di patate novelle
- 1 scalogno
- pasta d'acciughe
- salsa worcester

Varianti

- [Galletto Con Le Patate](#)
- [Galletto Con Le Patate \(2\)](#)

Ricette simili

- [Galletto In Bellavista](#)
- [Pranzetto Veloce Di Galletto](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)
- [Spezzatino Di Galletto](#)

Galletto In Bellavista

Ricetta di pollo a base di galletto

Ricetta

Pulire e spezzare il galletto. In una capace casseruola mettere dell'olio d'oliva e farvi soffriggere lo scalogno, il basilico ed il peperoncino tritati. Far dorare, aggiungere la pasta d'acciughe e farla sciogliere.

Mettere i pezzi di galletto e farli rosolare a fuoco basso per circa 20 minuti, aggiustare di sale e sfumare con il vino. Dopo aver pulito e tagliato a metà i pomodorini e le patate aggiungerli, assieme alle olive, al galletto e portare a cottura.

Pulire il finocchio, tagliarlo a fette e farlo scottare nell'acqua.

Asciugare le fette, dividerle in quattro e , dopo averle passate nella farina, friggerle in abbondante olio di semi.

Scolare i pezzi di finocchio e quando il galletto è cotto disporlo,col suo intingolo, su un piatto da portata contornandolo coi pezzetti di finocchio e con fiocchetti di salsa Worcester.

Ingredienti per 4 persone

- 1 galletto
- 500g di pomodorini a grappolo
- 300g di olive nere toscane
- 400g di patate novelle
- 1 finocchio
- 1 scalogno
- 1 mazzetto di basilico
- 2 peperoncini piccanti
- 1 bicchiere di vino rosso secco
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- salsa worcester
- olio d'oliva
- olio di semi
- farina
- sale

Ricette simili

- [Galletto Con Le Patate \(3\)](#)
- [Galletto Con Le Patate \(2\)](#)
- [Galletto Con Le Patate](#)
- [Pranzetto Veloce Di Galletto](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)

Galletto Ripieno Al Ragù

Ricetta di pollo a base di galletto

Ricetta

Tritare finemente le interiora lavate ben bene; rosolarle in olio con aglio, cipolla, prezzemolo; salare, pepare e stemperare con un cucchiaino di vino. Una volta stiepidite unirvi mollica, formaggio, uova e mescolare.

Farcire il galletto e cucirlo. Rosolarlo in olio con aglio e cipolla; sfumare col vino e unire la salsa di pomodoro.

Cuocere per 2 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 1 galletto ruspante di 2000g con interiora
- 150g di mollica di pane
- 2 uova
- 80g di canestrato pugliese grattugiato
- prezzemolo tritato
- cipolla
- aglio
- 1 cucchiaio di vino bianco
- salsa di pomodoro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)
- [Pollo Alla Salsa Di Noci](#)

Gallina Agli Aromi

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Pulire, fiammeggiare e legare la gallina. Cuocerla per 1 ora e 1/2 in acqua con la cipolla, il sedano, la carota, il prezzemolo, il sale e il pepe. Tagliarla a pezzi e sistemarla in un piatto dove avrete disposto uno strato di foglie di mirto, ricoprirla con altre foglie di mirto e con un vassoio tondo. Lasciarla così` almeno 12 ore in modo che la carne prenda il profumo dell'erba aromatica.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina di 1000 g
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- molte foglie di mirto
- alcuni grani di pepe
- sale

Ricette simili

- [Minestra Maritata](#)
- [Pignato Grasso](#)
- [Pollo A Tocchi](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Oca Agrodolce](#)

Gallina Alla Melagrana

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Rosolate la gallina in metà burro e olio.

Aggiungete una cipollina intera, spruzzate con acqua calda.

Cuocete in forno per circa un'ora a 180 gradi.

Schiacciate nel passapatate i chicchi di melagrana e versate il sugo sulla carne.

Insaporite l'altra cipollina tritata nei restanti burro e olio, aggiungete i funghi ammorbiditi in acqua e strizzati, cuocete 15 minuti e uniteli alla gallina. A fine cottura togliete volatile e cipollina, frullate il sugo, amalgamatevi panna, salvia, sale, pepe.

Fate addensare a fuoco dolce.

Servite la gallina tagliata a pezzi, con la salsa, i chicchi di melagrana e le cipolline stufate. Vini di accompagnamento: Teroldego Rotaliano “Superiore” DOC, Cirò “Superiore” DOC, Sangiovese Di Romagna “Riserva” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina
- 4 melagrane mature
- 25 cl di panna
- 1 bustina di funghi secchi
- 40g di burro
- 2 cipolline
- salvia
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchina Alla Melagrana](#)
- [Paeta Rosta Al Melgaragno](#)
- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)

Gallina Alla Vernaccia

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

In una casseruola scaldate l'olio e prima soffriggetevi la cipolla, poi la gallina tagliata a pezzi.

Salate a spolverizzate con la noce moscata.

Mescolate.

Bagnate con un po' di Vernaccia e due cucchiaini di acqua, fate evaporare e continuate fino a consumazione del vino portando a cottura a fuoco moderato. Alla fine cospargete con il prezzemolo tritato. Disporre i crostoni di pane sul piatto da portata tenuto in caldo, spruzzateli con il sugo di cottura e sopra disponete i pezzi di gallina.

Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina
- 1 cipolla
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 50 cl di vernaccia
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- noce moscata
- crostoni di pane casereccio
- sale

Ricette simili

- [Gallina Campagnola](#)
- [Pavo Al Horno A La Tehuantepecana](#)
- [Galantina](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)

Gallina Campagnola

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Soffriggete in poco burro la cipolla tagliata a fettine, il prosciutto, il fegato e le interiora della gallina tritati. Lontano dal fuoco unite due cucchiaini di pangrattato, il prezzemolo tritato e il tuorlo.

Salate, pepate e fate insaporire ancora per alcuni minuti.

Riempite la gallina con questo composto, cucite l'apertura, legatela con lo spago bianco da cucina. In una pentola sciogliete il burro e rosolatevi la gallina da ogni parte.

Unite la pancetta a fettine e le cipolline intere.

Abbassate la fiamma, coprite. Dopo circa 10 minuti versate il vino e fate evaporare.

Coprite e continuate la cottura per tre quarti d'ora. Quindi aggiungete le patate a dadini e, se occorre, un po' d'acqua calda.

Cuocete ancora, sempre a fuoco moderato, mezz'ora abbondante.

Slegate la gallina, tagliatela a pezzi, servitela con le patate, le cipolline e il suo sugo. Vini di accompagnamento: Riviera Del Garda Bresciano Groppello DOC, Montefalco Rosso DOC, Falerno Del Massico DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 gallina
- 40g di burro
- 80g di prosciutto cotto
- 30g di pancetta
- 4 patate
- 12 di cipolline
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 uovo
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Gallina Con Carote E Cipolle](#)
- [Tacchino Appetitoso](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Tacchinella Al Riso](#)

Gallina Con Carote E Cipolle

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Salate e pepate internamente la gallina. Rosolatela in un tegame dove avete fatto sciogliere il burro. **Unite** le cipolline e le carote tagliate a bastoncini. Quando le verdure sono dorate, bagnatele con il vino e lasciatelo evaporare.

Regolate sale e pepe.

Coprite il tegame per mantenere l'umidità prodotta dalle verdure e cuocete a fuoco basso per un'ora circa.

Servite. Vini di accompagnamento: Riviera Dei Fiori Ormeasco DOC, Sangiovese Dei Colli Pesaresi DOC, Montepulciano D'Abruzzo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina da 1000 g
- 500g di carote
- 300g di cipolline
- 30g di burro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Gallina Campagnola](#)
- [Gallina Alla Melagrana](#)
- [Anatra Al Rosso](#)
- [Gallina Agli Aromi](#)
- [Gallina In Salsa Rosa](#)

Gallina In Padella

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Tritate il peperone , la cipolla , l'aglio, la menta e il pomodoro.

Unite l'aceto e il prezzemolo tritato.

Mescolate bene e ricoprite con la marinata la gallina tagliata a pezzi.

Fate riposare per un paio d'ore.

Scaldare metà dell'olio di palma in una grande padella e friggete i pezzi di gallina ben scolati.

Lasciate sul fuoco per circa 30 minuti mescolando spesso.

Sistematate il trito nella padella, salate, coprite con un coperchio e lasciate insaporire a fuoco medio per 20 minuti.

Unite l'alloro e proseguite la cottura per altre 2 ore, bagnando di tanto in tanto con dell'acqua calda in modo che la gallina sia quasi immersa nel liquido e possa cuocere in modo uniforme.

Sminuzzate i gamberetti secchi con gli anacardi e le arachidi, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua in modo da ottenere una crema.

Versate il composto nella padella e lasciate cuocere per 15 minuti.

Unite infine l'olio rimasto e il latte di cocco.

Fate cuocere ancora 10 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina piuttosto grossa
- 1 cipolla
- 1 peperone
- 1 pomodoro
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 100g di gamberetti secchi
- 100g di anacardi crudi
- 100g di arachidi crude
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 10 cl di olio di palma
- 10 cl di latte di cocco denso
- alcune foglie di menta
- alcuni rametti di prezzemolo
- sale

Ricette simili

- [Xinxim Di Gallina](#)
- [Pernice Marinata](#)
- [Pollo Alla Ciociara](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)

Gallina In Salsa Rosa

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Rosolate nel burro la gallina tagliata a pezzi.

Aggiungete il vino bianco, il latte e i pelati passati al mulinetto.

Salate e pepate abbondantemente.

Coprite il recipiente e cuocete a fuoco moderato per un'ora e mezzo circa. Alla fine si sarà formata una saporita e densa salsa color rosa che, oltre ad avere un sapore squisito, è anche molto decorativa.

Servite sul piatto da portata la gallina ben ricoperta da questa salsa.

Accompagnate con riso lessato oppure riso pilaf. Vini di accompagnamento: Valcalepio Rosso DOC, Morellino Di Scansano DOC, Lamezia DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 gallina
- 80g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di latte
- 1 scatola di pomodori pelati
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con Melanzane](#)
- [Gallina Con Carote E Cipolle](#)
- [Pollo Ubriaco](#)
- [Gallina Campagnola](#)
- [Spezzatino Di Pollo \(2\)](#)

Gallina 'mbriaca

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

La gallina 'mbriaca è un tipico piatto della cucina del centro Italia, e richiede materie prime di ottima qualità. Come per tutte le ricette di tradizione, ne esistono diverse varianti; quella che vi proponiamo è stata più volte collaudata con successo. Di rigore l'abbinamento con un vino umbro o toscano: Sangiovese, Montefalco Rosso, un Chianti giovane...

Preparate la marinata: mescolate in una bacinella sufficientemente capiente cipolla, aglio, carota, sedano e prezzemolo, che avrete grossolanamente tritato, e alcuni granelli di pepe nero con circa tre quarti di litro di vino; aggiungete il pollo a pezzi e lasciate marinare in frigorifero per almeno una notte. La cottura.

Preparate un mazzetto odoroso con rosmarino, alcune foglie di salvia, timo a piacere e legatelo con del filo di cotone; eviterete così di trovarvi il sugo di cottura pieno di foglioline. In una larga padella fate scaldare l'olio con il mazzetto odoroso; quando l'olio fuma aggiungete i pezzi di pollo ben scolati, e fateli rosolare a fuoco vivace da ogni lato, badando che non attacchino. Quando la carne avrà preso colore, salate, spolverizzate con una manciata di farina e fate brevemente insaporire; aggiungete il vino rimasto (non quello della marinata) e continuate la cottura a fuoco lento e a padella coperta sino a che il pollo sarà ben tenero. Se dovesse asciugare troppo aggiungete poca acqua o altro vino rosso.

Servite ben caldo, accompagnato da patate al forno.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo ruspante tagliato a piccoli pezzi
- 100 cl di vino rosso
- 1 cipolla piccola
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- rosmarino
- 1 rametto di timo fresco
- alcune foglie di prezzemolo
- farina
- sale
- pepe in grani
- olio d'oliva

Ricette simili

- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)

Gallinaccio Brodettato

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Rosolare dolcemente la tacchina nello strutto unendovi a metà la cipolla tritata e il guanciale a dadini; salare, pepare e spolverizzare di farina; unire il vino e poi acqua fin quasi a coprire; portare a cottura, quindi unire i tuorli battuti con succo di limone, prezzemolo e maggiorana tritati.

Mescolare bene, accanto, non sopra il fuoco.

Ingredienti per 6 persone

- 1 tacchina tagliata a pezzi
- 50g di strutto
- 50g di guanciale
- 1/2 di cipolla
- sale
- pepe
- farina
- vino bianco secco
- 3 tuorli d'uovo
- 1 limone
- prezzemolo
- maggiorana

Ricette simili

- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Dindo Bollito In Salsa](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)

Gallinella Con Asparagi Selvatici

Ricetta di pollo a base di gallinelle

Ricetta

Sfilettare il pesce e cuocerlo con olio aglio e vino.

Cuocere le punte di asparagi con burro, olio e acqua.

Salare e spadellare con il pesce per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 gallinelle
- 1 fascio di asparagi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 noce di burro
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Gallinella Mediterranea Al Microonde](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena Con Verza E Asparagi](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)

Gallinella Mediterranea Al Microonde

Ricetta di pollo a base di gallinelle

Ricetta

Eliminate dal finocchio le foglie esterne e tagliate il cuore a julienne.

Mondate e lavate le coste di sedano e le carote e, con un coltellino sottile, tagliateli a fettine sottili.

Riunite le verdure in una ciotola, cospargetele con fiocchetti di burro, salate, profumate con l'origano e passatele al microonde per 5 minuti a media potenza poi, quando saranno pronte, mettetele da parte. Nel frattempo mondate, lavate e tagliate a rondelle le zucchine, i pomodori e le melanzane.

Disponete le verdure, sovrapponendole le une alle altre, sul fondo di una pirofila.

Irrorate con 2 cucchiaini d'olio, profumate con le foglioline di timo lavate e cuocete per 5 minuti alla massima potenza. Nel frattempo pulite le gallinelle, lavatele e asciugatele con carta da cucina.

Togliete la pirofila dal forno, adagiate i pesci sul letto di verdure, regolate di sale e di pepe e cuocete ancora per 15 minuti alla massima potenza.

Sistamate vicino alle gallinelle il sedano, le carote e il finocchio tagliati a julienne, cuocete ancora per 1' alla massima potenza e grigliate 2' prima di portare in tavola.

Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 gallinelle
- 2 zucchine
- 2 melanzane
- 1 finocchio
- 2 coste di sedano
- 2 pomodori sodi maturi
- 2 carote
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di origano essiccato
- 1 ciuffo di timo
- 20g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Provenzale](#)
- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Gallinella Con Asparagi Selvatici](#)
- [Fegatini Coi Fichi](#)

Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete alloro e rosmarino, rosolatevi le cosce di pollo. Quando sono colorite, salate, pepate, unite i funghi precedentemente ammollati in acqua tiepida e bagnate con il vino.

Fate evaporare.

Ritirate le cosce, avvolgetele nella pancetta, fermatele con uno stecchino e ponete di nuovo nel recipiente.

Continue la cottura per mezz'ora a fuoco moderato e a tegame scoperto e, se necessario, addensate il sugo aggiungendo una punta di farina sciolta in un cucchiaino d'acqua e cuocete per 5 minuti. Vini di accompagnamento: Dolcetto Delle Langhe Monregalesi DOC, Rosso Delle Colline Lucchesi DOC, Montepulciano D'Abruzzo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo
- 4 fettine di pancetta
- 30g di burro
- 30g di funghi secchi
- 2 bicchieri di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Pollo Agli Aromi \(2\)](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo All'agro](#)

Gnocchetti Di Pollo E Ortica

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare le ortiche ben pulite, scolarle e tenere il brodo ottenuto dove aggiungere le verdure tagliate a cubetti e lasciar cuocere. Intanto, frullare il pollo con il prosciutto, la panna e le ortiche, salare e pepare.

Riempire un sac-à-poche con bocchetta liscia, dal quale far cadere piccoli pezzi di composto con l'aiuto di un coltello direttamente nel brodo, terminato il composto lasciar cuocere per circa 15 minuti.

Servire in brodo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 125g di panna da cucina
- 100g di prosciutto cotto
- 500g di ortica fresca
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 zucchina
- 1 costa di sedano
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con Verdure](#)
- [Sformati Di Pollo](#)
- [Petto Di Pollo Con Piselli](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)

Gulasch Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Spezzare un pollo di circa 1000 g di peso e rosolarlo in 50 g di strutto con 2 cipolle tritate grossolanamente.

Condire con sale, paprica piccante e un cucchiaino di semi di cumino. Far cuocere piano per 30 minuti.

Unire quindi 400 g di patate tagliate a cubetti e la polpa di 3 pomodori.

Bagnare con poca acqua calda, incoperchiare e continuare la cottura finché le patate saranno cotte.

Aggiustare di sale e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 50g di strutto
- 2 cipolle tritate grossolanamente
- sale
- paprica piccante
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 400g di patate tagliate a cubetti
- 3 pomodori (polpa)
- poca di acqua calda

Ricette simili

- [Fegatini Alla Be'ke'scsaba](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Ripieno \(3\)](#)
- [Bocconcini Di Pollo \(2\)](#)

Insalata D'anatra

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Saltare in padella il petto d'anatra senza olio, fino a rendere la carne rosolata. Far raffreddare la carne e tagliarla a fettine sottili.

Lavare la lattuga e la cicoria, asciugare, e tagliare alla julienne.

Mettere le verdure in un'insalatiera.

Preparare una salsa vinaigrette con aceto balsamico (o aceto aromatizzato), aceto di lamponi, olio, sale o pepe.

Versare la salsa sopra le verdure.

Sbucciare l'arancia e tagliarla in spicchi. Disporre le verdure su un piatto e appoggiarvi sopra le fettine di anatra. Porre gli spicchi d'arancia alla base dell'anatra e decorare con mirtilli. Vino: Enfer d'Arvier (Valle d'Aosta), 5-6 anni.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto d'anatra
- 1 mazzo di insalata lattuga
- 2 mazzetti di insalata cicoria
- alcune gocce di aceto balsamico
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 1 arancia
- aceto di lamponi

Ricette simili

- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica \(2\)](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica](#)
- [Fegato D'anatra Con Cicoria](#)

Insalata Di Cappone

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Tagliare a listarelle il cappone lessato, unire il formaggio a filetti e un trito di uova sode.
Condire con maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cappone piccolo lessato
- 100g di formaggio emmenthal
- 3 uova sode
- maionese

Varianti

- [Insalata Di Cappone \(2\)](#)

Ricette simili

- [Aspic Di Tacchino](#)
- [Morbidelle Di Cappone](#)
- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Barchette Con Pollo](#)

Insalata Di Cappone (2)

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Lavare l'insalatina e disporla in un piatto.

Tagliare i funghi, riscaldarli in un pentolino con un cucchiaino d'olio, l'aglio e il rosmarino, e unirli poi all'insalata. Il cappone va disossato, affettato finemente, salato e cucinato al vapore per qualche minuto. Poi va adagiato sopra l'insalatina e i funghi. Come ultima cosa, bisogna pensare al condimento. In una ciotola, mettere il succo di limone, il sale e l'olio e sbattere bene con la forchetta per amalgamare tutti gli ingredienti.

Unire infine il pomodoro, privato dei semi e tagliato a dadini, e versare la salsina così ottenuta sull'antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di insalatina fresca
- 100g di funghi sott'olio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- sale
- succo di limone
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 di cappone
- 1 pomodoro

Varianti

- [Insalata Di Cappone](#)

Ricette simili

- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)
- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)
- [Pollo In Potacchio](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)

Insalata Di Petto D'anatra

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Affettare fine il cipollotto; tagliare indivia, radicchio e 1 arancia sbucciata.

Tagliare il petto d'anatra (spellato) in strisce larghe 1 cm e lunghe 5 e farle saltare in padella con 2 cucchiaini d'olio; versarvi il succo di 1 arancia e far cuocere 10 minuti. Metterle tiepide in un piatto di portata con intorno le verdure e l'arancia.

Condire con olio, sale e aceto.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petto d'anatra
- 1 radicchio di treviso
- 2 insalate belghe (indivie)
- 1 cipollotto fresco
- 2 arance
- 2 cucchiaini di aceto aromatizzato
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica \(2\)](#)

Ricette simili

- [Insalata D'anatra](#)
- [Anatra Al Barbaresco](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Pollo Allo Zenzero](#)

Insalata Di Petto D'anatra Selvatica

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliate la carne a fettine; pelate al vivo l'arancia e dividetela in spicchi; sbucciate i kiwi e affettateli sottilmente; pulite l'insalata, lavatela e sgocciolatela.

Preparate la vinaigrette: riducete a listarelle sottili la scorza d'arancia, scottatela per pochi istanti in una casseruolina con acqua bollente, quindi fatela cuocere per 10 minuti in acqua pulita, a calore moderato.

Ponete in una terrinetta le listarelle di scorza, il succo dell'arancia, l'aceto al lampone, i grani di pepe verde, il sale necessario e una macinata di pepe bianco.

Mescolate con cura, quindi aggiungete l'olio.

Ponete la carne, l'insalata e la frutta in quattro piatti individuali, cospargete il tutto con la salsetta preparata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti d'anatra selvatica cotti, spellati
- 2 arance
- 2 kiwi
- 1 cuore di insalata riccia
- per la vinaigrette:
- 1/2 di arancia (succo e scorza)
- 2 cl di aceto di lamponi
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaino di grani di pepe verde
- 8 cl di olio d'oliva

Varianti

- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica \(2\)](#)

Ricette simili

- [Insalata D'anatra](#)
- [Fegato D'anatra Con Cicoria](#)
- [Petto D'anatra Al Pomodoro](#)
- [Insalata Tiepida Di Quaglie](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)

Insalata Di Petto D'anatra Selvatica (2)

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Tagliate la carne a fettine; pelate al vivo l'arancia e dividetela in spicchi; sbucciate i kiwi e affettateli sottilmente; pulite l'insalata, lavatela e sgocciolatela.

Preparate la vinaigrette: riducete a listerelle sottili la scorza d'arancia, scottatela per pochi istanti in una casseruolina con acqua bollente, quindi fatela cuocere per 10 minuti in acqua pulita, a calore moderato.

Ponete in una terrinetta le listerelle di scorza, il succo dell'arancia, l'aceto al lampone, i grani di pepe verde, il sale necessario e una macinata di pepe bianco.

Mescolate con cura, quindi aggiungete l'olio.

Ponete la carne, l'insalata e la frutta in quattro piatti individuali, cospargete il tutto con la salsetta preparata e servite. Vini consigliati: Rosso di Matino, Rosso del Cilento.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cl di aceto di lamponi
- 2 arance
- 4 petti d'anatra cotti e spellati
- 1 cuore di insalata riccia
- 2 kiwi
- 8 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di pepe verde in grani
- sale
- 1/2 di arancia (scorza)

Varianti

- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica](#)

Ricette simili

- [Insalata D'anatra](#)
- [Petto D'anatra Al Pomodoro](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra](#)
- [Petti D'anatra Alla Senape](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)

Insalata Di Piccioni Con Canditi E Aceto Balsamico

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Tornisci le verdure e cuocile a vapore. Cuoci i piccioni al forno per 15 minuti a 200 gradi, poi disossali e affettali finemente. Poni le verdure al centro del piatto, poi i piccioni con i canditi tagliati a dadi e poi l'aceto balsamico. Irrora il tutto con l'olio di scalogno tiepido e guarnisci con una manciata di pinoli fritti e una foglia di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni
- 40g di olio d'oliva extra-vergine
- 150g di sedano
- 150g di carote
- 2 scalogni
- 16 di fagiolini
- 2 pomodori spellati privi di semi
- 20g di aceto balsamico tradizionale di modena
- 80g di canditi misti

Ricette simili

- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena \(2\)](#)
- [Filetto Di Struzzo In Crosta Di Radicchio Travisano](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica \(2\)](#)

Insalata Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare i petti di pollo in acqua salata, lasciarli raffreddare, tagliarli a filetti e mescolarli al sedano e al finocchio tagliati sottilmente.

Condire il tutto con 5 cucchiaini di maionese mescolati a una punta di senape. Disporre sul piatto di portata uno strato di foglie di insalata, sopra sistemare l'insalata di pollo e guarnire con filetti d'acciughe, rondelle di uova e olive.

Ingredienti per 4 persone

- 3 petti di pollo
- 1 finocchio
- maionese
- senape
- filetti d'acciughe
- uova sode
- 3 gambi di sedano bianco
- alcune foglie di insalata

Varianti

- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Pollo Freddo Alla Senape](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Involtini Di Pollo In Tortiera](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Insalatina Di Pollo](#)

Insalata Di Pollo (10)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sciacquate prima il riso. Poi lessatelo in acqua bollente salata per i minuti indicati sulla confezione.
Tostate i semi di sesamo in un tegame antiaderente con il coperchio e senza nessun condimento. Poi mescolateli a un cucchiaino di sale.

Tagliate a julienne le zucchine e affettate i ravanelli dopo averli lavati e mondati.

Scolate il mais dall'acqua di vegetazione.

Unite in una ciotola lo yogurth, abbondante pepe e 5 cucchiari di olio.

Dividete a metà il petto di pollo eliminando l'ossicino centrale e le cartilagini. Insaporitelo con un po' di sale e sesamo quindi fatelo cuocere per circa 10/15 minuti, su una griglia o in una bistecchiera, girandoli di sovente.

Irrorate il riso scolato con l'acqua fredda. Poi scolatelo bene di nuovo e mescolatelo subito alle verdure preparate.

Insaporite con il restante sesamo e sale.

Condite il tutto con la salsa allo yogurth e servite con il petto di pollo grigliato tagliato a fettine.

Ingredienti per 4 persone

- 320g di riso integrale
- 1 petto di pollo
- 2 zucchine
- 100g di mais in scatola
- 1 mazzetto di ravanelli
- 125g di yogurth intero
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- abbondante di pepe

Varianti

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)
- [Involtini Al Sesamo](#)

Insalata Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare i cosciotti di pollo, a parte, lavare, asciugare e tagliare a pezzettini la cappuccina, aggiungervi il pollo, anch'esso, tagliato a pezzetti.

Condire il tutto con una crema a base di maionese e ketchup, che saranno dosati circa in parti uguali.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cosciotti di pollo
- 1 insalata cappuccina romana
- 1 vasetto di maionese
- ketchup

Varianti

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Insalatina Di Pollo](#)
- [Involtini Di Petto Di Pello](#)
- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Tacchino In Salsa Rosa](#)

Insalata Di Pollo (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare il pollo con la carota e la cipolla.

Disossare, spellare e tagliare il pollo a pezzetti.

Pulire l'insalata e tagliarla a pezzetti, quindi unirla alla carne e aggiungere la maionese.

Mescolare e mettere in frigo per 1 ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 50 cl di maionese
- 1 piede di insalata
- 1 carota

Varianti

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Pollo Al Tonno](#)
- [Insalatina Di Pollo](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)

Insalata Di Pollo (5)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a listarelle la carne di pollo, unitevi il peperone e i cetriolini, unire questi ingredienti e condirli con olio, limone, sale e pepe. prima di servire l'insalata cospargere con parmigiano tagliato a lamelle.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di pollo lessato disossato
- 1 peperone rosso arrostito (o 1 peperone giallo arrostito)
- 120g di formaggio parmigiano
- 3 cetrioli sott'aceto
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)

Varianti

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Barchette Con Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Arrosto Freddo Di Pollo](#)
- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Insalata Di Pollo (6)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite e tagliate le verdure per il brodo, immergetele in una casseruola capiente e portatele ad ebollizione; immergetevi quindi il pollo, abbassate la fiamma e lasciate cuocere per circa un'oretta, a seconda delle dimensioni del pollo. Nel frattempo lavate il gambo di sedano e tagliatelo a pezzettini; sciacquate i capperi dagli eventuali residui di sale o di aceto. Una volta cotto il pollo, levatelo dalla casseruola senza romperlo e posatelo su di un piatto, ove lo lascerete raffreddare per poi tagliarlo a pezzettini scartandone ossi, pelle e cartilagini. I pezzetti così ottenuti andranno posti in una scodella ove vi si uniranno il sedano, i capperi e la maionese, amalgamando bene. Se il tutto dovesse risultare troppo denso, allungare leggermente il condimento con un goccio di latte o di yogurth a piacere: tenete conto che la salsa deve risultare appena appena fluida, di consistenza inferiore rispetto alla maionese.

Servire a temperatura ambiente (non freddo) su un piatto da portata guarnendo a piacere.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 pezzi di gambo di sedano
- 2 pomodori
- 1 vasetto di maionese
- 1/2 bicchiere di latte (o yogurth al naturale)
- sale
- capperi
- 1 gambo di sedano

Varianti

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Pollo Lessato](#)
- [Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Al Tonno](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)
- [Passato Di Pollo](#)

Insalata Di Pollo (8)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Cuocere a vapore il petto di pollo e una volta freddo tagliarlo a listarelle.

Appassire i peperoni nel forno e pelarli, quindi tagliarli a striscioline. In una insalatiera mettere il pollo, i peperoni, il prezzemolo, i germogli. A parte emulsionare olio aceto e sale e condirvi l'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di pollo
- 200g di germogli di grano
- 2 peperoni
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Spiedini Di Pollo E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Barbabietola](#)
- [Fettine Con Barbabietola](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)

Insalata Di Pollo (9)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparare in una pentola gli ingredienti per il bollito: carote, sedano, cipolla, prezzemolo e petto di pollo in un 150 cl circa di acqua, salare. Far bollire fino a cottura del petto di pollo (circa 30 minuti). A fine cottura scolare il pollo e le verdure e far raffreddare per 10 minuti. Ridurre il pollo a tocchetti insieme alle verdure.

Preparare quindi su un vassoio un letto di insalata tagliata finemente condita con olio, sale e pepe. In una terrina mescolare la maionese e il ketchup fino a ottenere una salsa rosa, aggiungere poco pepe e il pollo insieme alle verdure bollite e mescolare e comporre un insieme omogeneo.

Distendere sul letto di insalata e servire ben freddo.

Ingredienti per 3 persone

- 1 petto di pollo
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla grande
- prezzemolo
- 1 barattolino di maionese
- 3 cucchiaini di ketchup non piccante
- radicchio
- insalata lattuga
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- aceto di vino

Varianti

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)
- [Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Ricette simili

- [Insalatina Di Pollo](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Involtini Di Petto Di Pello](#)
- [Insalata D'anatra](#)

Insalata Di Pollo All'americana

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Eliminate la pelle e tagliate la carne del pollo a striscioline.

Pulite il sedano a tagliatelo a bastoncini.

Riunite tutto in una insalatiera.

Aggiungete la maionese ammorbidita con la panna, sale e pepe.

Mescolate delicatamente.

Disponete sul piatto da portata.

Cospargete la superficie con capperi e olive.

Guarnite con le uova a spicchi e servite. Vini di accompagnamento: i vini bianchi con struttura sono quelli ideali: Collio Tocai DOC, Pomino Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pollo cotto
- 1 sedano bianco
- 2 uova sode
- 1 tazza di maionese
- 2 cucchiaini di panna
- 12 di olive nere
- capperi
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Aspic Di Tacchino](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)

Insalata Di Pollo All'hawaiana

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere il pollo in una casseruola e cuocetelo con i vari aromi: salvia, rosmarino, aglio, salatelo, pepatelo. A cottura ultimata fatelo raffreddare molto bene, quindi spolpatelo e tagliatelo a fette della lunghezza di 2/3 cm. Mettetelo in una terrina ed aggiungete l'ananas tagliata a pezzi, le mandorle tagliate a fettine, il sedano tagliato sottile, la polvere di curry e condite con la salsa maionese.

Guarnite con fettine di limone intercalate a dell'ananas e arance. Le dosi per la salsa maionese la troverete nella ricetta del cocktail di gamberi.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di pollo
- 50 cl di maionese
- 4 fette di ananas fresco (o ananas sciroppato)
- 1 pizzico di curry in polvere
- 2 gambi di sedano
- sale
- pepe
- alcune di mandorle tostate

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alle Arachidi](#)
- [Insalata Di Pollo E Ananas](#)

Insalata Di Pollo Alla Siciliana

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a dadini, pulite le verdure e tagliatele a fettine sottili, aggiungete le olive e condite con aceto, olio e sale.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pollo arrosto disossato
- 1 cetriolo
- 1 cipolla fresca
- 1 pomodoro maturo
- 200g di olive nere snocciolate
- aceto di vino
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)
- [Cocktail Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Tordi All'uva](#)

Insalata Di Pollo Allo Yogurth

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Affettare il cetriolo sbucciato; tagliare a dadini il pomodoro privato dei semi. Disporre ambedue in un colino con poco sale. Nel brodo bollente cuocere il petto di pollo per 40 minuti; scolarlo, tagliarlo a dadini e farlo raffreddare. In una tazza amalgamare allo yogurth la senape, l'erba cipollina tritata, il sale. In un'insalatiera affettare il finocchio; unirvi pollo, cetriolo, pomodoro, salsa di yogurth.

Mescolare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo di 400 g
- 125g di yogurth
- 100 cl di brodo vegetale
- 2 pomodori
- 1 cetriolo
- 1 finocchio
- erba cipollina
- 1 cucchiaino di senape
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)

Insalata Di Pollo Con Carciofi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividete il pollo a metà, togliete l'ossicino centrale e le cartilagini. Grigliatelo per 10 minuti dalle due parti.

Tagliate a listarelle l'insalata.

Mondate i carciofi, eliminate le spine e le barbe e tagliateli a spicchietti. Bagnateli con il succo di limone: così non anneriranno.

Fate lo stesso con la mela, dopo averla tagliata a fettine.

Formate un letto d'insalata su un piatto di portata. Sopra mettete i carciofi, le fette di mela e, infine, il petto di pollo ancora caldo e tagliato a fettine.

Condite con una salsa preparata mescolando il succo di 1/2 limone, un pezzetto di scorza grattugiata, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 4 cucchiaini di olio scaldato leggermente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo di 450 g
- 1 cespo di insalata lattuga romana
- 1 mela granny smith
- 3 carciofi
- 2 limoni
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Petto Di Pello](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalatina Di Pollo](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)

Insalata Di Pollo Con Le Pere

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pestare nel mortaio aromi e spezie e impanarvi le scaloppe; farle dorare in olio; irrorare con il distillato; far evaporare, salare.

Pulire, tagliare la pera a fettine; metterle in 1 insalatiera con l'insalatina e le scaloppe tagliate a bastoncini.

Irrorare con aceto, olio, sale.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppe di pollo
- 250g di insalata valerianella, rughetta, gallinella
- 1 pera passacrassana
- aceto di mele
- olio d'oliva extra-vergine
- distillato di pere
- timo
- semi di coriandolo
- semi di senape
- grani di pepe
- 1 anice stellato
- 1 chiodo di garofano
- sale marino

Ricette simili

- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Insalata Tiepida Di Quaglie](#)

Insalata Di Pollo Con Sedano Rapa

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a striscioline il pollo e raccoglietele in un'insalatiera.

Unite il sedano-rapa tagliato a fiammifero, la maionese, lo yogurth insaporito con un po' di senape e di sale.

Mescolate delicatamente e servite Vini di accompagnamento: I vini bianchi corposi sono quelli ideali: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pollo cotto
- senape
- maionese
- 3 cucchiaini di yogurth
- 1 sedano rapa
- sale

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo \(6\)](#)
- [Insalata Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)

Insalata Di Pollo Con Senape E Uva

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparate la salsa: mettete nel vaso del frullatore l'uovo sodo, tre cucchiainate di olio, un cucchiaino di senape, mezzo cucchiaino di pasta d'acciughe e pochissimo sale.

Azionate l'apparecchio finché avrete ottenuto una salsina liscia e uniforme.

Tagliate il pollo a dadi. Mescolatelo con la salsa.

Tritate un mazzetto di prezzemolo con qualche filo di erba cipollina.

Lavate e dimezzate i chicchi d'uva.

Unite il trito e i mezzi chicchi al pollo.

Rigirate il tutto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pollo bollito
- 200g di uva rosata
- 1 uovo sodo
- 1/2 cucchiaino di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaino di senape
- 1 mazzetto di prezzemolo
- alcuni fili di erba cipollina
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- pochissimo di sale

Ricette simili

- [Wurstel Di Pollo In Insalata Di Radicchio](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)

Insalata Di Pollo E Ananas

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzetti.

Togliete la buccia all'ananas, tagliatelo a dadini.

Mondate il peperone dei semi e delle coste bianche interne, tagliatelo a striscioline.

Sciacquate velocemente i funghi sotto l'acqua corrente per togliere tutta la terra, asciugateli bene e tagliateli a fettine. In una ciotola emulsionate l'olio con l'aceto, salate e pepate, sbattendo bene con una forchetta.

Riunite tutti gli ingredienti preparati in un'insalatiera, versate la vinaigrette, mescolate delicatamente e servite.

Potete condire quest'insalata, al posto della classica vinaigrette, con della maionese nella quale scioglierete una punta di senape.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pollo lessato avanzato
- 1 ananas
- 1/2 di peperone verde
- 150g di funghi champignon
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)

Insalata Di Pollo E Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Per rendere più delicata l'insalata arrostiti i peperoni e spellateli prima di aggiungerli agli altri ingredienti.

Pulite i peperoni scartando gambo, semi e parti bianche poi tagliateli a striscioline sottili Lavate e asciugate la lattuga poi spezzettatela con le mani.

Tagliate a rondelle i cetrioli.

Stemperate i filetti d'acciughe nel succo del limone filtrato, aggiungete l'olio, sale e pepe e mescolate con cura.

Riunite in una ciotola peperoni e cetrioli e aggiungete la carne di pollo sfilacciata con le mani.

Condite con la citronnette alle acciughe, mescolate e lasciate riposare una decina di minuti. Prima di servire ricoprite il piatto di portata con la lattuga, disponetevi sopra verdure e pollo con il loro condimento e completate con i pinoli.

Portate subito in tavola e prima di servire mescolate ancora in modo da condire anche la lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di polpa di pollo già lessata
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 peperone verde
- 1 cespo di insalata lattuga
- 2 cetrioli in agrodolce
- 1 cucchiaio di pinoli
- 3 filetti d'acciughe sott'olio
- 1/2 di limone (succo)
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Tacchino Al Calvados Con Peperoni](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)

Insalata Di Riso Con Pollo Lesso

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate scaldare l'olio d'oliva in una casseruola, unite l'aglio e la cipolla tritati e fateli soffriggere a fuoco dolce per 3-4 minuti.

Unite il riso, lasciatelo rosolare per alcuni istanti, quindi versate il brodo, insaporite con il sale necessario, una macinata di pepe e lo zafferano.

Cuocete il riso piuttosto al dente, poi toglietelo dal fuoco, ponetelo in un piatto di portata fondo e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo tagliate a tocchetti la carne di pollo, gli asparagi, il sedano e i funghi ben puliti, infine mescolate tutto al riso ormai freddo.

Riunite in una ciotolina gli ingredienti elencati per il condimento, mescolateli con cura in modo da ottenere una salsetta omogenea e versatela sull'insalata.

Mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio tritato
- 100g di riso a chicchi lunghi
- 50 cl di brodo di pollo chiaro
- sale
- pepe bianco
- alcuni stigmi di zafferano
- 250g di pollo lessato disossato e senza pelle
- 150g di asparagi verdi bolliti
- 50g di sedano
- 150g di funghi coltivati
- per il condimento:
- 50g di maionese
- 50g di panna
- 1 cucchiaio di salsa di soia chiara
- sale
- pepe bianco
- 2 cucchiai di brodo di pollo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)

Insalata Di Spinaci E Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare il petto di pollo, poi lasciarlo raffreddare e sfilettare la polpa.

Lavare gli spinaci, sgrondarli bene, tamponarli delicatamente con carta assorbente da cucina per asciugarli, poi metterli in 1 ciotola e unirvi il petto di pollo e l'uvetta, precedentemente ammorbidita in acqua tiepida.

Condire con 1 salsa preparata con lo yogurth emulsionato con 2 cucchiaini d'olio, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di petto di pollo
- 300g di spinaci novelli
- 2 cucchiaini di uvetta sultanina
- 10 cl di yogurth
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Limone](#)
- [Insalata Di Tacchino \(2\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(10\)](#)
- [Petto Di Pollo Con Canederli Di Spinaci](#)
- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)

Insalata Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliate la fesa lessata in precedenza, il pomodoro, il formaggio, i cetriolini e il peperone a listarelle, tritate l'aglio e il prezzemolo.

Mettete tutto in una terrina, salate, pepate, condite con olio d'oliva, mescolate e tenete in frigo un paio d'ore prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di fesa di tacchino lessata
- 100g di formaggio caciotta
- 1 pomodoro
- 6 cetriolini sott'aceto
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 peperone sott'aceto
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Insalata Di Tacchino \(2\)](#)
- [Insalata Di Tacchino \(3\)](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)

Ricette simili

- [Tacchino Ai Carciofini](#)
- [Petti Di Pollo In Salsa Agretta](#)
- [Morbidelle Di Tacchino](#)
- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)

Insalata Di Tacchino (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In un'insalatiera, mettere il tacchino (cotto a vapore e sfilato nel senso della lunghezza della carne), il sedano, la cipolla, le mandorle, il pomodoro e le fettine di mela. In un altro contenitore, amalgamare gli altri ingredienti, tranne il pepe.

Versare il condimento sull'insalata e mescolare delicatamente.

Servite solo dopo aver tenuto in frigorifero l'insalata per 1 o 2 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di petto di tacchino
- 2 gambi di sedano a rondelle
- 100g di cipolla rossa a fettine
- 200g di mandorle a lamelle
- 2 mele verdi piccole a fettine
- 2 pomodori maturi
- 100g di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini di senape
- 125g di formaggio philadelphia a temperatura ambiente
- 70g di yogurth magro
- 1 cucchiaio di succo di limone
- pepe di caienna

Varianti

- [Insalata Di Tacchino](#)
- [Insalata Di Tacchino \(3\)](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)

Ricette simili

- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Ai Capperi](#)
- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Fettine Di Tacchino Ai Formaggi](#)
- [Filetti Di Pollo Alle Olive](#)

Insalata Di Tacchino (3)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Far grigliare le cosce di tacchino, cosparse di pepe, su 1 griglia ben calda 20 minuti circa per parte.

Tagliare poi la carne a pezzetti e trasferirla in 1 ciotola.

Pulire e lavare le verdure, tagliarle a fette non troppo sottili e farle grigliare per 5 minuti, rigirandole.

Pulire il limone e affettarlo sottile.

Mescolare al tacchino le verdure grigliate e tagliate a pezzi, la menta, il basilico spezzettati e le fettine di limone.

Condire con olio, salare e mescolare bene.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di tacchino disossate
- 800g di zucchine
- 800g di melanzane
- 1 limone
- menta
- basilico
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Varianti

- [Insalata Di Tacchino](#)
- [Insalata Di Tacchino \(2\)](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)

Ricette simili

- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Galletto Alla Mediterranea](#)
- [Coscia Di Tacchino Alle Erbe](#)
- [Polpettine Di Tacchino E Melanzane](#)
- [Tacchino Al Salto Alle Melanzane](#)

Insalata Di Tacchino All'avocado

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate colorire le fette di tacchino in un tegame con un po' d'olio e salatele prima di toglierle dal fuoco; lasciatele intiepidire e tagliatele a striscioline. In una grande insalatiera larga e bassa disponete carne, lattuga e radicchio tagliati grossolanamente, l'avocado a cubetti.

Preparate la salsa frullando lo yogurth con un po' di succo di limone, sale e pepe bianco: dovete ottenere una crema omogenea. Versatela nell'insalatiera e mescolate con delicatezza.

Cospargete con erba cipollina tagliuzzata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 5 fette di petto di tacchino
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 cespo di radicchio
- 1 avocado
- 1 vasetto di yogurth
- erba cipollina
- succo di limone
- sale
- pepe bianco
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Involtini Di Petto Di Pello](#)

Insalata Di Tacchino Capricciosa

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Battete le fettine di tacchino, passatele sulla griglia calda e cuocetele da entrambi i lati. Salatele, pepatele e tagliatele a striscioline.

Pulite i funghi, lavateli, affettateli, spruzzateli con il succo di mezzo limone. In una ciotolina sciogliete il sale con il succo rimasto, emulsionatelo con l'olio fino a ottenere una salsina omogenea.

Pulite l'insalata, lavatela, scolatela bene. In una grande coppa mettete insalata, funghi, tacchino, cetrioli a fettine, condite con la salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino
- 300g di funghi champignon
- 200g di insalatina mista
- 3 cetriolini sott'aceto
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 1/2 di limone

Ricette simili

- [Insalata Di Tacchino](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)
- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Insalata Di Cappone \(2\)](#)
- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)

Insalata Fredda Lombarda Di Cappone

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Lessare il cappone in acqua bollente salata con gli odori. Scolarlo, farlo raffreddare, spellarlo; tagliarlo a striscioline e unirvi il cuore di sedano tagliato a julienne, l'uvetta già ammollata, le noci.

Sistemare in un piatto di servizio sull'insalata e condire con un'emulsione di sale, limone e olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di cappone intero
- 1 manciata di uvetta sultanina
- 1 cuore di sedano
- 1/2 di limone (succo)
- olio d'oliva extra-vergine
- 8 foglie di insalata cappuccina
- 8 gherigli di noci
- carota
- sedano
- alloro
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- [Oca Agrodolce](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Cappone In Salsa Di Cardi](#)
- [Arrosto Freddo Di Pollo](#)

Insalata Pollo E Agrumi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettete in un pentolino la carota e la cipolla sbucciate e la costa di sedano lavata.

Unite un cucchiaino di sale e circa un litro di acqua.

Fate bollire e tuffatevi il petto di pollo intero.

Lasciate cuocere a fuoco basso per 45 minuti quindi fate raffreddare.

Lavate e asciugate le insalate e disponetele in un piatto di portata.

Sbucciate l'arancia e il pompelmo.

Distribuite gli spicchi sull'insalata.

Mescolate il succo degli agrumi con l'olio, il sale e il pepe.

Tagliate il pollo a pezzetti e distribuitelo sull'insalata.

Guarnite con le fette di cipollotto, condite il tutto con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petto di pollo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla piccola
- 150g di insalata mista (insalata soncino, insalata rucola, insalata lattughino, crescione, insalata cicorino)
- 1 pompelmo rosa
- 1 arancia
- 1 cipollotto
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Involtini Di Petto Di Pello](#)
- [Minestra Maritata](#)
- [Pignato Grasso](#)

Insalata Tiepida Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dopo avere pulito i petti di pollo se ne fanno filetti, che si cuociono nel brodo di pollo a una temperatura non superiore a 80 gradi per 3 o 4 minuti; si tolgono dal fuoco e si fanno riposare per 20 minuti.

Preparare le insalatine sui piatti e disporre il cedro, le noci, l'uvetta, i pinoli e le carote. Con l'olio, il limone, l'aceto balsamico, sale e pepe si prepara la salsa e si condisce l'insalata.

Tagliate i petti e disponeteli sopra l'insalata e condite con la salsa rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petti di pollo
- 50g di cedro candito
- 50g di uvetta sultanina
- 50g di noci sgusciate
- 50g di pinoli tostati
- 50g di carote in agrodolce
- 200g di insalatine (radicchio rosso, riccina)
- olio d'oliva
- aceto balsamico
- succo di limone
- sale
- pepe
- 200 cl di brodo di pollo

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Pollo Alle Verdure \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Al Limone](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Insalata Tiepida Di Quaglie

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Cospargete le quaglie con sale e pepe e inserite nella cavità addominale un rametto di timo.

Fate scaldare l'olio in un tegame e rosolatevi le quaglie a fuoco vivo da ogni lato, fino a quando saranno dorate in modo uniforme. Cospargetele con i semi di sesamo e passatele in forno (200 gradi) per 20-25 minuti. Nel frattempo lavate e asciugate l'insalata e i pomodorini, quindi tagliate questi a metà. Quando le quaglie sono pronte, lasciatele intiepidire leggermente, poi dividetele in quarti e mettetele in quattro piatti individuali, insieme all'insalata e ai pomodorini. In una ciotolina mescolate tutti gli ingredienti per la vinaigrette, quindi versatela sulla carne e sulla verdura e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 quaglie pronte per la cottura
- sale
- pepe bianco
- 2 rametti di timo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 80g di foglie di portulaca
- 1 piccolo cuore di insalata riccia
- 8 pomodorini ciliegia
- per la vinaigrette:
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1/2 cucchiaino di senape piccante
- sale
- alcuni grani di pepe rosa
- 1 cucchiaio di cipollotti tritati
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 peperoncino

Ricette simili

- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica](#)
- [Quaglie Ripiene Con Ananas](#)
- [Pernici Al Vapore Farcite Con Verdure](#)
- [Fegato D'anatra Con Cicoria](#)
- [Pollo Alla Romana](#)

Insalatina Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a filetti il petto di pollo lessato, mescolarlo con il sedano affettato, i cetriolini tagliati a rondelle e un cuore di lattuga a listarelle.

Amalgamare la maionese con il ketchup, la panna, il brandy e il sale, versare sull'insalatina, mescolare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 3 coste di sedano
- 4 cetriolini sott'aceto
- 1 cuore di insalata lattuga
- 1 tazza di maionese
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cucchiaino di ketchup
- 1 cucchiaino di brandy
- sale

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Insalata Di Pollo \(2\)](#)
- [Involtini Di Petto Di Pello](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Scaloppine Di Pollo](#)

Involtini Al Sesamo

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Prendete le fette di tacchino e schiacciatele con il batticarne. Tagliatele a rettangoli non troppo grossi e disponeteli sul piano di lavoro.

Tostate i semi di sesamo in una padellina, senza condirli. Uniteli al formaggio grattugiato e condite con del pepe.

Salate le fette di tacchino e spolveratele con il composto al formaggio e sesamo. Arrotolatele e infilzatele con degli stecchini per fermarle.

Fate rosolare gli involtini nell'olio caldo dopo averli infarinati. Passateli in un tegame dove avrete scaldato del brodo, avendo cura di togliere gli stecchini.

Versate mezzo bicchiere di vino caldo e fatelo evaporare.

Continuate a cuocere ancora per 3 minuti; se necessario aggiungete ancora del brodo.

Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite su un piatto da portata. Come contorno aggiungete delle carote glassate.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di tacchino a fette
- 4 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Tacchino Saporito \(2\)](#)

Involtini Di Fesa Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettere sulle fettine un pezzo di pancetta, arrotolarle, fissare gli involtini con degli stecchini. Rosolarli in un po' di olio scaldato, voltarli.

Abbassare il fuoco, continuare la cottura per 10 minuti circa.

Bagnare con il succo di mezzo limone e la panna, salare e fare asciugare la salsina.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino a fettine sottili
- 80g di pancetta affumicata
- vino bianco
- 1/2 di limone (succo)
- 25 cl di panna
- sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(3\)](#)
- [Tacchino Alla Panna](#)
- [Arrosto Di Tacchino Con Speck](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)

Involtini Di Petto Di Pello

Ricetta di pollo a base di petto di pollo

Ricetta

Battere leggermente con lo spianacarne il petto di pollo.

Tagliare a dadini sia la mortadella che l'insalata e distribuire sulla carne. Non aggiungere sale perché la mortadella già ne contiene a sufficienza.

Arrotolare accuratamente e passare gli involtini nella farina.

Ungere con poco olio d'oliva una padella antiaderente e, quando è calda, adagiarvi gli involtini .Farli rosolare da ogni parte a fuoco moderato, rigirandoli delicatamente per non farli aprire. Quando sono dorati, versare nella padella mezzo bicchiere di vino bianco secco e far evaporare.

Salare leggermente e servire ben caldi. Si possono accompagnare con un contorno di zucchine e carote cotte a vapore e condite con olio, sale e limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette larghe di petto di pollo
- 150g di mortadella (pezzi da 150 g)
- 4 foglie grandi di insalata romana (o insalata lattuga incappucciata)
- olio d'oliva
- sale
- vino bianco
- 1 pugno di farina

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Bocconcini Di Pollo In Verde](#)

Involtini Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate a fettine i petti di pollo, salateli e pepateli; posatevi sopra 1 fettina di mortadella e 1 di fontina, arrotolateli, fermateli con uno stecchino. Passateli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Sciogliete in una padella una noce di burro con poco olio, disponetevi gli involtini e fateli cuocere a fuoco lento, fino a quando saranno dorati. Toglieteli dal fuoco, asciugateli dall'unto in eccesso e serviteli.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 50g di formaggio fontina
- 150g di mortadella
- 2 uova
- pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- burro

Varianti

- [Involtini Di Pollo \(2\)](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)
- [Involtini Di Pollo In Tortiera](#)

Ricette simili

- [Galantina Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Al Formaggio](#)
- [Suprema Di Pollo Farcita](#)
- [Petti Di Pollo Alla Salvia Con Il Bimby](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)

Involtini Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Spellare le cosce di pollo, avvolgerle nelle fettine di prosciutto e chiuderle con uno stecchino.

Mettere gli involtini in un largo tegame, salarli, peparli e spruzzarli con il succo dei limoni.

Coprire e cuocere a fuoco bassissimo per 40-45 minuti.

Bagnare con un po' di brodo se si dovessero asciugare troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cosce di pollo
- 8 fettine di prosciutto cotto
- brodo
- 3 limoni (succo)
- sale
- pepe

Varianti

- [Involtini Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)
- [Involtini Di Pollo In Tortiera](#)

Ricette simili

- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Pollo E Carciofi](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)

Involtini Di Pollo (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Disponete le fettine di pollo su un piano da lavoro. Servendovi di un batticarne, battetele leggermente e salatele da un lato solo. A parte, in un padellino antiaderente fate tostare i semi di sesamo fino a farli scurire e aggiungeteli ai formaggi mescolando.

Spalmate le fettine di pollo con il composto, arrotolatele e fermate gli involtini con degli stecchini. Infarinateli con cura da entrambi i lati e lasciateli dorare nell'olio ben caldo a fiamma alta per circa 6 minuti in maniera uniforme. Successivamente, abbassate la fiamma, irrorate con del vino bianco e lasciate evaporare. Infine aggiungete il brodo e lasciate cuocere a fiamma bassa per altri 10 minuti. Quando avranno raggiunto la cottura ideale, serviteli caldi cospargendoli con il sughetto di cottura. Suggerimento: per presentare al meglio gli involtini di pollo, potreste adagiarli in un piatto piano da portata cosparso di insalatina fresca tagliata sottilmente.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di petto di pollo a fettine
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- farina
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 mestoli di brodo vegetale
- sale

Varianti

- [Involtini Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo \(2\)](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)
- [Involtini Di Pollo In Tortiera](#)

Ricette simili

- [Involtini Al Sesamo](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)
- [Fettine Di Tacchino Ai Formaggi](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)

Involtini Di Pollo (4)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sciacquare i capperi e tritarli finemente, porli in una ciotola e amalgamarli con pasta d'acciughe a piacere e olio.

Battere le fettine di pollo, spalmarle con la crema di capperi, fare degli involtini, chiuderli con stecchini.

Scaldare un po' d'olio in una padella e farvi rosolare gli involtini. Bagnarli col vino e unire le olive snocciolate e il pomodoro.

Salare, pepare e cuocere per 30-40 minuti.

Decorare con basilico.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di petto di pollo (fettine sottili)
- 30g di capperi sott'aceto
- 100g di olive nere e olive verdi
- 600g di polpa di pomodoro
- pasta d'acciughe
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- basilico

Varianti

- [Involtini Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo \(2\)](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)
- [Involtini Di Pollo In Tortiera](#)

Ricette simili

- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Bocconcini Di Pollo](#)
- [Faraona Con Le Olive](#)

Involtini Di Pollo All'arancia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a metà in senso orizzontale i filetti di petto di pollo in modo da ottenere 8 fettine.

Salate e pepate. Su ciascuna mettete una fetta di pancetta e arrotolate per ottenere un involtino.

Lavate bene una grossa arancia. Senza togliere la buccia, tagliatela a fettine sottili (dovrete ottenerne 8) e sistemate ogni fettina intorno a involtino. Metteteci sopra una foglia di salvia e fissate tutto con uno o due stuzzicadenti di legno.

Fondete il burro in un tegame, unite gli involtini e fateli rosolare lentamente da tutte le parti.

Innaffiate con una generosa spruzzata di vino bianco.

Lasciate evaporare a fuoco vivace.

Spremete la seconda arancia e aggiungete il succo agli involtini.

Abbassate la fiamma, salate e pepate.

Continuate la cottura per una decina di minuti.

Tostate i semi di sesamo in un tegame antiaderente senza condimento.

Ricordate di mettere il coperchio alla pentola. Poco prima che la cottura degli involtini sia completata, spolverizzateli con i semi di sesamo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di petto di pollo
- 8 fettine di pancetta tesa
- 2 arance
- vino bianco secco
- 8 foglie di salvia
- 2 cucchiaini di semi di sesamo
- 60g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Al Sesamo](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)

Involtini Di Pollo All'erba Cipollina

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate i petti a fettine e con il batticarne riducetele allo spessore di mezzo centimetro. Sopra ognuna mettete un pizzico di sale, di pepe, di erba cipollina tritata e un fiocchetto di burro.

Arrotolate le fettine, passate gli involtini nella farina, scuotete l'eccedenza e fermateli con uno stecchino. In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e una noce di burro, adagiatevi la carne, lasciate colorire, coprite e continuate la cottura a fuoco moderato per un quarto d'ora abbondante.

Servite i rotolini di pollo caldi con piselli al burro di contorno. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Nero DOC, Val Nure Pinot Nero DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- burro
- farina
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petto Di Faraona Alla Crema](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Pollo Alla Malva](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(2\)](#)
- [Pollo In Crema Verde](#)

Involtini Di Pollo Alla Salvia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate i petti in quattro e batteteli leggermente.

Disponete sopra ogni fetta due foglie di salvia e un pizzico di sale e uno di pepe, arrotolatele e poi avvolgetele in una sottile fettina di pancetta.

Fermate gli involtini con uno stecchino. In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi gli involtini da tutti i lati.

Coprite, fate cuocere a fuoco basso per una ventina di minuti aggiungendo un cucchiaino d'acqua calda se occorre. Serviteli caldi con un'insalatina di radicchio come contorno. Vini di accompagnamento: Ruché Di Castagnole Monferrato DOC, Colli Euganei Merlot DOC, Montepulciano D'Abruzzo Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 100g di pancetta
- 8 foglie di salvia
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 pizzichi di sale
- 4 pizzichi di pepe

Ricette simili

- [Pollo Campagnolo](#)
- [Scaloppine Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Al Vino](#)
- [Fettine Di Petto Di Pollo Alla Ave Ninchi](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)

Involtini Di Pollo Alla Soia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Disossare e sgrassare bene il petto di pollo. Tagliarlo a tocchetti minuti che rosolerai in poco olio d'oliva. Aggiungi il dado con un po' d'acqua o, in alternativa, un cucchiaino o due di salsa di soia. A cottura ultimata, toglilo dal fuoco e lascia raffreddare. A parte bagna le cialde di riso con due strofinacci umidi. Lava i germogli di soia, asciugali e mescolali al pollo, aggiungendo la maionese, l'aceto e, a piacere sale ed erba cipollina tagliuzzata finemente. Metti il 'pastone' nelle cialde ammorbidite, richiudile e portale in tavola su un letto di foglie di insalata. Se non ti riesce di trovare le cialde di riso, puoi tranquillamente sostituirle con delle foglie di insalata ben lavata ed assolutamente asciutta (già il ripieno tende a perdere un po' d'acqua)

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 1 manciata di germogli di soia
- cialde di riso
- 1 cucchiaino di maionese
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- sale
- erba cipollina (facoltativo)
- olio d'oliva extra-vergine
- dado (o salsa di soia)

Ricette simili

- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Pollo Allo Zenzero](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)

Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate i petti a fettine. Assottigliatele con il batticarne. Sopra ognuna mettete un filetto d'acciughe, dissalato e diliscato, e alcuni capperi.

Arrotolate le fettine e fermatele con uno stecchino. In un tegame scaldate circa 30 g di burro e un cucchiaino d'olio, unite la cipolla affettata sottilmente e quando è diventata trasparente rosolatevi gli involtini. Fateli dorare molto bene da tutte le parti, salate, pepate.

Bagnate con il vino e a fuoco vivo lasciatelo evaporare un po'.

Coprite il tegame e continuate la cottura per 20 minuti a fuoco basso.

Passate su un piatto da portata caldo e servite. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Barbera DOC, Sangiovese Di Romagna DOC, Regaleali Rosato VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 4 acciughe
- 30g di capperi
- 3g di burro
- 1 cipolla
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Pollo Al Tonno](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Petti Di Pollo In Salsa Di Mandorle](#)
- [Pollo Campagnolo](#)

Involtini Di Pollo In Tortiera

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Scaloppare i petti di pollo e ricavare 16 fettine, formare degli involtini farcendoli con 1/2 fetta di prosciutto cotto. Disporli nella teglia, salare, pepare e cuocere per 20 minuti in padella.

Foderare con la pasta sfoglia una tortiera, disporvi le verdure e gli involtini chiudere gli spazi con fette di uova sode.

Versare le uova sbattute, parmigiano e cuocere in forno per 40 minuti a 170 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 2 petti di pollo
- 8 fette di prosciutto cotto
- 200g di funghi trifolati
- 2 zucchine grattugiate saltate in padella
- 2 cipolle saltate in padella
- 3 uova
- 100g di latte
- 100g di formaggio parmigiano
- 6 uova sode
- 250g di pasta sfoglia
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone](#)
- [Pollo Con Verdure](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Dorati](#)
- [Petti Di Pollo Al Forno](#)

Involtini Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Battere le uova con il prezzemolo e il formaggio, sale, pepe e cuocere la frittata con poco burro.

Battere la carne, salarla, appoggiare su ciascuna fetta 1 pezzo di frittata, 1 di prosciutto, salsiccia sbriciolata, qualche pinolo.

Arrotolare, legare con refe, avvolgere in pancetta, fermare con uno stecchino, rosolare nel burro.

Spruzzare con brandy e infiammare.

Togliere la pancetta e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di tacchino a fettine
- prezzemolo
- 100g di salsiccia
- 80g di prosciutto cotto
- 100g di pancetta
- formaggio parmigiano grattugiato
- pinoli
- 2 uova
- poco di brandy
- sale
- pepe

Varianti

- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Involtini Di Tacchino E Carciofi](#)
- [Involtini Di Tacchino Saporiti](#)

Ricette simili

- [Fettine Di Tacchino Ai Formaggi](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)

Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Lavate le foglie di basilico e asciugatele.

Mondate, lavate i peperoni e asciugateli.

Eliminate i semi e tagliateli a listerelle di 1 cm. Sistematele in una pirofila, aggiungete 2 cucchiai d'acqua e passatele per 1' nel forno a microonde alla massima potenza.

Spuntate, lavate i fagiolini e riuniteli in una ciotola, bagnateli con 10 cl d'acqua, coprite e cuocete per 4' alla massima potenza. Nel frattempo, su un asse di legno, appiattite le fette di tacchino con il batticarne.

Coprite ciascuna con 1 fetta di prosciutto e completate con le listerelle di peperone, 1 ciuffetto di fagiolini e i foglia di basilico.

Salate, pepate e avvolgete a involtino con un pezzetto di refe per arrosti.

Pelate la cipolla, tritatela finemente e mettetela in una pirofila con l'olio e la pancetta tagliata a dadini.

Cuocete per 2' alla massima potenza, poi sistemate sul soffritto gli involtini, versate il brodo ancora caldo, coprite e cuocete ancora per 8' alla massima potenza.

Lasciate riposare 3 minuti in forno prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di fesa di tacchino
- 8 fette di prosciutto cotto
- 2 peperoni gialli
- 50g di pancetta affumicata (fette da 50 g)
- 300g di fagiolini
- 1 cipolla
- 8 foglie di basilico
- 10 cl di brodo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)
- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Involtini Di Tacchino Saporiti](#)

Involtini Di Tacchino Al Sesamo

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Schiacciate le fette di tacchino con il batticarne. Tagliatele a rettangoli non troppo grandi e disponeteli sul piano di lavoro.

Tostate i semi di sesamo in una padellina, senza condirli. Uniteli al formaggio grattugiato e condite col pepe.

Salate le fette di tacchino e spolveratele con il composto al formaggio e sesamo. Arrotolatele e infilatele con degli stecchini per fermarle.

Fate rosolare gli involtini nell'olio caldo dopo averli infarinati. Passateli in un tegame dove avrete scaldato il brodo, avendo cura di togliere gli stecchini.

Fate cuocere per 5 minuti.

Spolverizzate con il prezzemolo tritato e servite su un piatto da portata.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di tacchino a fette
- 4 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Al Sesamo](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Tacchino Ai Wurstel](#)
- [Fettine Di Tacchino Ai Formaggi](#)
- [Morbidele Di Tacchino](#)

Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Private le fette di fesa delle parte grasse, appiattitele leggermente con il batticarne e cospargetele con poco sale e pepe, quindi, lavorate il burro (meno una noce) con una forchetta fino a renderlo di consistenza cremosa, unite due spicchi d'aglio tritato finemente e incorporateli con cura.

Dividete il composto ottenuto in quattro parti e disponete al centro delle fette di fesa; arrotolate ogni fetta di fesa e avvolgete ciascun involtino ottenuto con due fette di pancetta che fermerete con uno stecchino.

Ponete la noce di burro che resta in una casseruola media e fate scaldare;quando il burro sarà sciolto,unite gli involtini e fateli rosolare per 2-3 minuti calore moderatamente vivace, rigirandoli da ogni parte, bagnateli quindi con il vino bianco, coprite il recipiente e proseguite la cottura per 30 minuti a calore dolcissimo, avendo cura di rigirare ogni tanto e di aggiungere qualche cucchiata d'acqua. Nel frattempo, preparate il riso pilaf: affettate finemente la cipolla e mettetela in una pirofila assieme all'olio d'oliva;fatela rosolare sul fuoco a calore dolcissimo per 4-5 minuti;quando sarà appassita, aggiungete il riso pilaf e fatelo insaporire per 2-3 minuti nel soffritto mescolando di continuo; bagnatelo poi con il brodo caldo e cospargete con una macinata di pepe.

Fate cuocere il riso per 5 minuti, dal momento in cui il brodo arriva al bollore; quindi coprite la pirofila con un foglio di carta d'alluminio e trasferitela in forno già caldo (220 gradi) per 20 minuti circa. Al termine, togliete il riso dal forno, smuovete i chicchi con una forchetta e trasferitelo sul fondo d'un piatto di portata lungo; adagiatevi sopra gli involtini (cui avete tolto gli stecchini), bagnateli con il fondo di cottura e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 125g di burro
- 8 fettine di pancetta affumicata
- 200g di riso parboiled
- 75 cl di brodo
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 rametto di prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)

Involtini Di Tacchino E Asparagi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate bollire gli asparagi, stendete le fettine di fesa e su ciascuna ponete le sottillette, un po' di prosciutto e gli asparagi: arrotolate le fette una ad una e legatele bene.

Cuocete gli involtini in una padella con olio, burro e salvia, innaffiando con il vino e aggiustando di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di sottilette di formaggio
- 4 fette sottili di fesa di tacchino
- 200g di asparagi
- 15g di burro
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100g di prosciutto crudo
- 1 rametto di salvia
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)
- [Portafogli Ai Formaggi](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)

Involtini Di Tacchino E Carciofi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Affettare la fesa molto sottile, batterla e tagliarla a fettine di misura della palma di una mano.

Salare e pepare ogni fettina di tacchino.

Togliere le foglie dure, le punte e il gambo ai carciofi e tagliarli a spicchi sottili. Distribuirli su ciascuna fettina.

Arrotolare e fermare con uno stecchino. Nella padella grande sciogliere il dado con due cucchiaini di acqua, unire gli involtini rigirandoli spesso. Quando cominceranno a rosolare e il liquido sarà evaporato, aggiungere poco alla volta acqua calda quanto basta per portare a cottura. Verso la fine della cottura si può aggiungere un po' di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino
- 5 carciofi puliti
- 1 dado
- sale
- pepe
- prezzemolo

Ricette simili

- [Tacchino Ai Carciofini](#)
- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Allo Yogurth](#)
- [Tacchino Alla Crema](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)

Involtini Di Tacchino Saporiti

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Arrostite il peperone in forno e quando la pelle è diventata nera ritiratelo e avvolgetelo nella carta d'alluminio. Dopo 20 minuti spellatelo, tagliatelo a striscioline e frullatelo con le acciughe lavate e diliscate, la mollica di pane bagnata in poca acqua e strizzata, un ciuffo di prezzemolo e un pizzico di sale. Su ogni fetta di tacchino ponetene una di pancetta e sopra spalmate con cura un po' del frullato.

Arrotolate gli involtini e legateli con lo spago bianco da cucina. In un tegame scaldate due cucchiai d'olio con 30 g di burro e soffriggetevi mezza cipolla tritata. Adagiatevi gli involtini leggermente infarinati, lasciateli dorare da ogni lato, salate e pepate. Dopo alcuni minuti aggiungete i pomodori sgocciolati e tagliati a dadini, alcune foglie di basilico.

Fate insaporire 10 minuti.

Regolate il sale se occorre.

Passate sul piatto da portata gli involtini, nappateli con il sugo caldo. Vini di accompagnamento: Riviera Dei Fiori Rossese DOC, Sangiovese Dei Colli Pesaresi DOC, Cirò Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino a fette
- 100g di pancetta
- 400g di pomodori pelati
- 1 peperone giallo
- 4 acciughe sotto sale
- 30g di farina
- 1 panino
- 30g di burro
- 1/2 di cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- alcune foglie di basilico
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(2\)](#)
- [Tacchino Al Pomodoro](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)
- [Tacchino Saporito](#)

Involtino Di Petto Di Pollo Con Prosciutto Crudo E Salsa Di Mirtilli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Aprire il petto di pollo a scaloppa, stendervi il prosciutto e farne un involtino. In padella sciogliere burro e olio e porvi la carne, spolverizzando con il pangrattato e un po' di pepe.

Rosolare per 10 minuti e aggiungere i mirtilli e il vino.

Salare e cuocere per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 2 fette di prosciutto crudo
- 3 cucchiaini di vino bianco
- 20g di burro
- 100g di mirtilli
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Petti Di Pollo In Crosta Di Frutta Secca Con Zabaglione Al Marsala](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Petto Di Tacchina Del Fattore](#)

Involtino Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Cuocete le cipolle tagliate a pezzetti piccoli insieme con il vino bianco finché non si forma una specie di sciroppo.

Tagliate 5 scaloppe da 150 g l'una.

Macinate due volte la carne rimasta e mescolatela con panna, cipolle e la chiara d'uovo, dopodichè conditela con sale, pepe, noce moscata e acquavite.

Battete i petti di tacchino, spalmateli con la farcia ottenuta e infilate in ognuno 3 prugne secche, dopodichè arrotolate e legate.

Salate gli involtini, friggeteli velocemente nello strutto di burro, girandoli, e lasciateli per qualche minuto nel forno già riscaldato.

Togliete a questo punto gli involtini dalla padella e metteteli al caldo.

Scolate via un po' del grasso rimasto, cospargete di farina, versate il fondo, cuocete leggermente e completate con la panna e il burro.

Togliete ora il filo dagli involtini, tagliateli in senso obliquo e serviteli con il sugo d'arrosto passato al colino.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di petto di tacchino
- 15 di prugne secche
- 5 cl di panna
- 2 albumi d'uovo
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1 cl di acquavite
- 30g di cipolle
- 5 cl di vino bianco
- 50g di strutto di burro
- 20 cl di fondo marrone
- 5 cl di panna
- 40g di burro

Ricette simili

- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Petto D'anatra Al Madera Con Soufflé Di Uvette](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchino Di Natale](#)

Kentucky Fried Chicken

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a pezzi (non troppo grossi), passarlo nell'uovo preventivamente sbattuto con sale e pepe e poi nel pangrattato; infine friggerlo nell'olio in cui avrete preventivamente messo due foglie d'alloro ed un rametto di rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- uovo sbattuto
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio d'oliva
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di rosmarino

Ricette simili

- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Alette Di Pollo Ripiene Fritte](#)
- [Pollo Ripieno Lessato](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)

Kip En Bier

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Consiglierei l'impiego di una birra chiara ma piuttosto corposa; preferibilmente sceglierei una birra olandese o belga a gradazione alcolica 'normale' (5%) e non aromatizzata.

Condire i pezzi di pollo con sale e pepe. Far sciogliere il burro ed insieme scaldare l'olio un una padella sufficientemente grande e dotata di coperchio. Far rosolare il pollo a fuoco medio da tutti i lati. Una volta leggermente imbrunita la carne, spostarla tutta su un lato della padella e, nella stessa, mettere lo scalogno (o cipolle) finemente tritato ed i funghi tagliati a fettine o in quarti; far saltare per circa 5 minuti finché leggermente imbrunite (attenzione a non far bruciare la cipolla: renderebbe amara la carne) ed aggiungere l'aglio finemente tritato ed un pizzico di zucchero.

Cuocere per circa 1 minuto rimestando continuamente. Attenzione: controllare che, durante questa fase di cottura delle verdure, la carne non bruci: a tal fine continuare a girarla quando possibile.

Aggiungere le carote e cospargere la farina sulle verdure.

Rimestare fino a far amalgamare bene la farina cercando di non far formare grumi.

Aggiungere quindi il brodo in modo da sciogliere gli eventuali grumi (eventualmente raschiare leggermente il fondo della padella).

Rimestare i pezzi di pollo nel composto di verdure saltate ed aggiungervi il timo e le foglie di alloro.

Versare a questo punto la birra e far cuocere il tutto coperto a fuoco medio per 30-40 minuti, finché il pollo è quasi cotto ed ancora tenero; ogni tanto rimestare.

Rimuovere quindi il coperchio e far cuocere per altri 10 minuti scoperto, in modo da ridurre la salsa di circa un terzo.

Servire cosperso di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 6 persone

- 2000g di pollo in pezzi
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zucchero
- 1 cucchiaio di olio di semi vari (o olio d'oliva)
- 15g di burro
- 8 bulbi di scalogno
- 15 di funghi champignon
- 4 carote
- 3 spicchi di aglio finemente tritato
- 2 cucchiai di farina 00
- 1 bottiglia di birra (33 cl)
- 25 cl di brodo di carne
- 1 cucchiaio di timo disidratato
- 2 foglie di alloro
- prezzemolo fresco tritato

Varianti

- [Kip En Bier \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)

Kip En Bier (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Condite i pezzi di pollo con sale e pepe.

Fate sciogliere il burro insieme all'olio in una padella abbastanza grande e dotata di coperchio. Fatevi rosolare il pollo a fuoco medio da tutti i lati. Appena il pollo si imbrunisce leggermente spostatelo tutto su un lato della padella, dove metterete lo scalogno (o la cipolla) finemente tritato e i funghi tagliati a fettine o in quarti.

Fate saltare per circa 5 minuti finché non diventano dorate, facendo attenzione a non far bruciare le cipolle, che potrebbero rendere amara la carne.

Aggiungere l'aglio finemente tritato e un pizzico di zucchero.

Cuocete per 1 minuto mescolando continuamente.

Controllate che durante la cottura la carne non imbrunisca troppo, a tal fine continuate a girare il pollo.

Aggiungete carote e cospargete di farina le verdure.

Versate il brodo per sciogliere eventuali grumi di farina.

Rimestate i pezzi di pollo nel composto e aggiungetevi del timo e foglie di alloro. Versatevi la birra e fate cuocere il tutto a fuoco medio per circa 30 minuti, finché il pollo è quasi cotto ed ancor tenero e ogni tanto rimescolate.

Rimuovete il coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti in modo da far ridurre la salsa di circa un terzo.

Servite il pollo cosperso di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di pollo a pezzi
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zucchero
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di burro
- 15 di funghi champignon
- 4 carote
- 3 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di farina 00
- 33 cl di birra
- 250g di brodo di carne
- 1 cucchiaio di timo disidratato
- alloro
- prezzemolo tritato

Varianti

- [Kip En Bier](#)

Ricette simili

- [Pollo Con La Birra](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)

La Gallina Ubriaca

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

La gallina 'mbriaca è un tipico piatto della cucina del centro Italia, e richiede materie prime di ottima qualità. Come per tutte le ricette di tradizione, ne esistono diverse varianti; quella che vi proponiamo è stata più volte collaudata con successo. Di rigore l'abbinamento con un vino umbro o toscano: Sangiovese, Montefalco Rosso, un Chianti giovane...

Preparate la marinata: mescolate in una bacinella sufficientemente capiente cipolla, aglio, carota, sedano e prezzemolo, che avrete grossolanamente tritato, e alcuni granelli di pepe nero con circa tre quarti di litro di vino; aggiungete il pollo a pezzi e lasciate marinare in frigorifero per almeno una notte. La cottura.

Preparate un mazzetto odoroso con rosmarino, alcune foglie di salvia, timo a piacere e legatelo con del filo di cotone; eviterete così di trovarvi il sugo di cottura pieno di foglioline. In una larga padella fate scaldare l'olio con il mazzetto odoroso; quando l'olio fuma aggiungete i pezzi di pollo ben scolati, e fateli rosolare a fuoco vivace da ogni lato, badando che non attacchino. Quando la carne avrà preso colore, salate, spolverizzate con una manciata di farina e fate brevemente insaporire; aggiungete il vino rimasto (non quello della marinata) e continuate la cottura a fuoco lento e a padella coperta sino a che il pollo sarà ben tenero. Se dovesse asciugare troppo aggiungete poca acqua o altro vino rosso.

Servite ben caldo, accompagnato da patate al forno.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo ruspante tagliato a piccoli pezzi
- 100 cl di vino rosso
- 1 cipolla piccola
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- rosmarino
- 1 rametto di timo fresco
- alcune foglie di prezzemolo
- farina
- sale
- pepe in grani
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)

Limonia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ricetta medievale. Per fare limonia soffriggi il pollo in lardo e cipolle. Trita le mandorle, che siano già pelate, e poi stempera con lardo di maiale, e poi mettile a cucinare assieme al pollo con spezie; e se non hai mandorle ispessisci il detto brodo con tuorli d'uovo, e quando sarà ora di servire mettici succo di limoni o di limoni amari.

Ingredienti per 4 persone

- petti di pollo
- lardo
- cipolle
- mandorle
- tuorli d'uovo sodo (facoltativo)
- spezie
- succo di limone

Ricette simili

- [Petti In Salsa All'uovo](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petti Di Pollo In Cartoccio](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Petti Di Pollo In Salsa Di Mandorle](#)

Matoke

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate sciogliere 2 cucchiaini di ghee o di margarina in un tegame.

Infarinate i pezzi di pollo e poi fateli cuocere finché non si coloriscono.

Togliete dalla padella e mettete a parte.

Fate soffriggere la cipolla per 5 minuti e poi aggiungete il curry in polvere, e dopo circa 1 minuto i pomodori.

Lasciate cuocere per qualche minuto e poi rimettete dentro i pezzi di pollo.

Versate il brodo, aggiungete sale e pepe e fate cuocere per circa 30 minuti finché la carne non sarà tenera. Intanto bollite dell'acqua in una pentola e fate cuocere le banane con la buccia per circa 20-30 minuti.

Lasciate raffreddare e, appena possibile, sbucciatele e schiacciatele in una ciotola aggiungendo un po' di latte e margarina e insaporendo con sale e pepe.

Versate il tutto in un piatto di portata, adagiate sopra i pezzi di pollo e versate la salsa.

Servite subito con spinaci e zucchine.

Ingredienti per 4 persone

- 6 banane verdi
- 1500g di pollo senza pelle tagliato a pezzi
- 2 1/2 cucchiaini di ghee (o margarina)
- 1 tazza di farina (125 g)
- 1 cipolla tagliata a fette
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 2 pomodori tagliati a fette
- 1 tazza di brodo (24 cl)
- latte
- margarina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Fricassee Olandese](#)
- [Sancocho De Gallina](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo All'indiana](#)

Medaglioni Di Pollo Con Verdure E Cavolo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Infarinare il pollo e lasciarlo dorare nel burro.

Aggiungere il limone spremuto e lasciar cuocere. A parte, preparare una julienne di verdure e cuocerle nell'olio e cipolla, aggiungendo un po' d'acqua.

Unire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di petti di pollo
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 di cipolla
- 1/2 di limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo In Fricassee](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)

Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Condire la carne con sale, pepe e finocchina.

Fare dei medaglioni.

Rosolare la cipolla e lardo a dadini, unirvi i medaglioni infarinati e bagnare con aceto balsamico.

Servire con contorno di piselli saltati con cipolla e lardo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di petto di tacchino macinato
- 50g di lardo
- 1/2 di cipolla
- 100g di piselli
- aceto balsamico
- finocchina
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Alla Barbabietola](#)
- [Fettine Con Barbabietola \(2\)](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Pollo Alla Barbabietola](#)
- [Fettine Con Barbabietola](#)

Meraviglia Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Bollire in 500 g d'acqua e per 30 minuti circa i fagiolini, il pomodoro ed il sedano ben puliti e lavati.
Separare la verdura cotta dal brodo, togliere il sedano, la pelle e i semi del pomodoro, quindi ridurre le verdure a purea. In 200 g circa del brodo di verdura ben caldo, aggiungere, volendo, un pizzico di sale e poi 3 cucchiaini della purea di fagiolini e il pomodoro.
Versare a pioggia il semolino, amalgamare il pollo e condire con l'olio d'oliva extravergine.

Ingredienti per 1 persona

- 2 cucchiaini di semolino
- 1 vasetto di omogeneizzato di pollo
- 50g di fagiolini
- 1 pomodoro
- 1 pezzetto di sedano
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- [Pollo Meraviglia](#)
- [Tacchino Al Verde](#)
- [Brik Di Pollo](#)
- [Insalata Di Piccioni Con Canditi E Aceto Balsamico](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Minestra Maritata

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Ricetta natalizia. In una grande pentola mettere la gallina, il pezzo di carne, la salsiccia intera spellata, il prosciutto in un sol pezzo, le cotenne, carota, cipolla, sedano, prezzemolo e sale.

Ricoprire d'acqua e far cuocere dolcemente come per il comune brodo.

Lessare separatamente le varie verdure senza cuocerle troppo, scolarle e strizzarle in modo da eliminare tutta l'acqua possibile.

Passare il brodo e immergervi le verdure cotte spezzettate, la salsiccia a fettine, il prosciutto, le cotenne, la carne e la gallina disossata, il tutto tagliato a pezzetti.

Portare la minestra a bollore e lasciarla sobbollire per almeno due ore. La minestra dovrebbe riposare prima di essere consumata.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di gallina
- 150g di prosciutto crudo
- 500g di polpa di manzo
- 150g di salsiccia secca piccante
- alcune di cotenne di prosciutto
- carota
- sedano
- cipolla
- prezzemolo
- 1 verza piccola
- 300g di insalata scarola
- 300g di borraggine
- 200g di insalata cicoria
- 300g di broccoli di natale
- sale

Ricette simili

- [Pignato Grasso](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Petti Di Pollo Al San Daniele](#)

Moa Curry, Umara E Fei'ha

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettete il pollo a marinare per mezz'ora in una salsa composta da olio e soia. Nel frattempo, pelate le patate e fatele lessare in abbondante acqua a cui avrete aggiunto un pizzico di sale e uno di zucchero. Una volta cotte, scolatele e tagliatele in fette piuttosto spesse.

Lavate e tagliate in due parti uguali le papaie, privatele dei semi, versate nella loro parte concava un po' di succo di limone e lasciatele da parte.

Passate così; alle banane, fatele cuocere con la buccia nel forno a 175 gradi per 15 minuti. A questo punto scolate le cosce di pollo dalla marinata, posatele su una pirofila, aggiungetevi la cipolla, il curry, il sale, il pepe, e su tutto versate un cucchiaino di olio.

Infornate la pirofila a 180 gradi, e dopo 20 minuti dall'inizio della cottura versatevi 2 mestoli di brodo caldo. Dopo 10 minuti aggiungete le papaie, le banane sbucciate e bagnate il tutto col brodo.

Fate cuocere per altri 15 minuti. Se necessario regolate il sale ed il pepe. Alla fine aggiungete il latte di cocco e mescolate bene.

Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 banane
- 4 patate dolci
- 2 papaie
- 1/2 di limone
- 4 cosce di pollo
- 1/2 di cipolla tritata
- 30 cl di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 5 cl di olio d'oliva
- 5 cl di latte di cocco
- 2 cucchiaini di curry
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zucchero

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)

Morbidelle Di Cappone

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Ricetta natalizia.

Mettete nel mixer la carne di cappone tagliata a pezzettini e privata delle eventuali parti grasse, aggiungete la ricotta, la farina, le uova e una presa di sale; frullate tutto fino a ottenere un composto omogeneo e morbido e trasferitelo in una ciotola. Con l'aiuto di 2 cucchiaini, prelevate il composto a piccole porzioni e dategli la forma di una grossa oliva, poi tuffate a mano a mano le morbidelle nel brodo in ebollizione.

Scolate appena vengono a galla e conditele con l'olio sbattuto con il sale e l'erba cipollina.

Completate con la giardiniera.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne di cappone arrosto (o carne di cappone lessata)
- 100g di ricotta romana
- 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata
- 2 uova
- 2 cucchiai di farina
- 50 cl di brodo di carne (o brodo vegetale)
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- gardeniera sott'aceto
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Morbide di Tacchino](#)
- [Morbide di Gallina Faraona](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Cappone di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Cappone di Morozzo Natalizio](#)

Morbidelle Di Gallina Faraona

Ricetta di pollo a base di gallina faraona

Ricetta

Ricetta natalizia.

Mettete nel mixer la carne di gallina faraona tagliata a pezzettini e privata delle eventuali parti grasse, aggiungete la ricotta, la farina, le uova e una presa di sale; frullate tutto fino a ottenere un composto omogeneo e morbido e trasferitelo in una ciotola. Con l'aiuto di 2 cucchiaini, prelevate il composto a piccole porzioni e dategli la forma di una grossa oliva, poi tuffate a mano a mano le morbidelle nel brodo in ebollizione.

Scolate appena vengono a galla e conditele con l'olio sbattuto con il sale e l'erba cipollina.

Completate con la giardiniera.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne di gallina faraona arrosto (o carne di gallina faraona lessata)
- 100g di ricotta romana
- 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata
- 2 uova
- 2 cucchiaini di farina
- 50 cl di brodo di carne (o brodo vegetale)
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- giardiniera sott'aceto
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Morbidele Di Tacchino](#)
- [Morbidele Di Cappone](#)
- [Petto Di Faraona Alla Crema](#)
- [Galantina](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)

Morbidelle Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Ricetta natalizia.

Mettete nel mixer la carne di tacchino tagliata a pezzettini e privata delle eventuali parti grasse, aggiungete la ricotta, la farina, le uova e una presa di sale; frullate tutto fino a ottenere un composto omogeneo e morbido e trasferitelo in una ciotola. Con l'aiuto di 2 cucchiari, prelevate il composto a piccole porzioni e dategli la forma di una grossa oliva, poi tuffate a mano a mano le morbidelle nel brodo in ebollizione.

Scolate appena vengono a galla e conditele con l'olio sbattuto con il sale e l'erba cipollina.

Completate con la giardiniera.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di carne di tacchino arrosto (o carne di tacchino lessata)
- 100g di ricotta romana
- 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata
- 2 uova
- 2 cucchiaini di farina
- 50 cl di brodo di carne (o brodo vegetale)
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- giardiniera sott'aceto
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Morbidele Di Cappone](#)
- [Morbidele Di Gallina Faraona](#)
- [Tasca Di Tacchino Ai Fichi, Uva Passa E Prugne](#)
- [Cotolette Speciali](#)
- [Insalata Di Tacchino](#)

Mousse Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare i petti di pollo, tritarli, passarli al setaccio, unire il marsala, la besciamella, la panna, il sale e lavorare con delicatezza. Porre in una coppa un po' di gelatina semifredda, far solidificare, versare il composto, coprire con l'altra gelatina, mettere in frigorifero per circa 2 ore e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 1 confezione di besciamella già pronta
- 200g di panna montata non zuccherata
- 1 bicchiere di vino marsala
- 100 cl di gelatina
- sale

Varianti

- [Mousse Di Pollo \(2\)](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)

Ricette simili

- [Pollastra Ripiena Alla Francese](#)
- [Barchette Con Pollo](#)
- [Petti Di Pollo In Crosta Di Frutta Secca Con Zabaglione Al Marsala](#)
- [Petto Di Pollo Con Piselli](#)
- [Sformati Di Pollo](#)

Mousse Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare la patata e separatamente anche i petti di pollo.

Frullare per alcuni secondi la patata e il pollo a pezzetti, l'olio, prezzemolo e sedano e i cetriolini.

Unire eventualmente un po' di brodo di cottura del pollo.

Unire il mascarpone sbattendo a lungo.

Servire con crostini.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 1 costa di sedano
- 1 patata grande
- prezzemolo
- 100g di mascarpone
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- crostini di pane
- sale

Varianti

- [Mousse Di Pollo](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Salsa Agretta](#)
- [Scaloppine Di Pollo](#)
- [Insalatina Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone](#)
- [Petto Di Pollo Con Sorpresa](#)

Mousse Di Pollo Bicolore

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Fate fondere il burro in una padella con la salvia e rosolatevi i petti di pollo da ambo le parti. Bagnateli con il Brandy e, appena questo sarà evaporato, unite poco brodo e portate a cottura.

Regolate di sale e pepate.

Frullate i petti di pollo finemente, aggiungendo la panna e una grattatina di noce moscata. Il composto deve risultare omogeneo.

Pulite accuratamente i fegatini.

Mondate e tritate lo scalogno e fatelo soffriggere in una padella con il burro, unite i fegatini e cuoceteli a fiamma vivace.

Salate, pepate e unite gli aromi.

Spruzzate di Brandy, lasciate evaporare e portate a cottura.

Fate rassodare e raffreddare l'uovo.

Passate a un setaccio i fegatini con il loro fondo di cottura, incorporate il tuorlo d'uovo sodo schiacciato e un paio di cucchiaini di panna, leggermente montata.

Preparate la gelatina, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, versatene la metà sul fondo di uno stampo rettangolare e fatela rassodare.

Dividete la gelatina rimanente in 2 parti e incorporatela ai due composti, mescolando delicatamente.

Disponete nello stampo uno strato di mousse di pollo, poi uno di fegatini e infine ancora uno di pollo, facendo rassodare in frigo ogni strato prima di versare quello successivo.

Passate lo stampo in frigorifero per 3 o 4 ore a rassodare, quindi sfornate la mousse bicolore sul piatto da portata, dopo aver immerso velocemente lo stampo in acqua bollente. Servitela, dopo averla decorata con una julienne di ravanelli, con crostini di pane tiepido.

Ingredienti per 6 persone

- per la mousse di pollo:
- 600g di petti di pollo
- 3 foglie di salvia
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 bicchiere di brodo
- 1 noce di burro
- noce moscata
- per la mousse di fegatini:
- 300g di fegatini di pollo
- 1 scalogno
- 1 pizzico di timo
- 1 pizzico di maggiorana
- 1 pizzico di origano
- 2 cucchiaini di panna da montare
- 1 uovo
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiaini di panna da montare
- 1 noce di burro
- 100 cl di gelatina
- 10 ravanelli
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Cibreo Di Rigaglie](#)

Musakhan

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo e tagliatelo in 4-6 pezzi.

Tagliate una cipolla in piccoli pezzi.

Fate soffriggere la cipolla in una pentola in cui avrete versato un filo d'olio. Aggiungetevi il pollo, il sale, il pepe e tutte le spezie.

Coprite con acqua e fate cuocere finché la carne diventa tenera.

Tagliate quattro cipolle in pezzi medi. Fatele friggere fino a farle diventare dorate. Quando il pollo è cotto, scolatelo dall'acqua di cottura e mettetelo in una teglia aggiungendo una cipolla tagliata. Fatelo scaldare in forno. Nel frattempo preparate il pane su cui adagerete il pollo pronto per essere servito.

Tagliate il pane in fette e sfregatele con le cipolle fritte. Quindi, posatevi il pollo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cipolle grandi
- 1 pagnotta di pane
- 25 cl di olio per friggere
- 1 pollo
- sale
- pepe
- spezie

Ricette simili

- [Pollo Alle Spezie \(2\)](#)
- [Limonia](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alla Paprica \(2\)](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)

Oca Agrodolce

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Trita insieme i seguenti ingredienti per la concia: carota, cipolla, sedano, prezzemolo, aglio, alloro, timo, chiodi di garofano. Prepara poi un secondo trito con i seguenti ingredienti dell'altra sezione: cipolla, carota, sedano, prezzemolo. Versa l'olio in una casseruola e, non appena sia sul punto di fumare, aggiungi il primo trito e lascialo appassire. Quando accenna a colorirsi bagna con il vino bianco e fai bollire a calore piuttosto vivace sino a che il vino si sia ridotto di 1/3. Metti la carne nella concia quando si sia intiepidita e lascia che vi si insaporisca per due giorni. In un'altra casseruola fai rosolare il secondo trito nello strutto, lasciandolo imbiondire bene prima di aggiungervi la carne asciugata con carta da cucina. Colorita che sia, aggiungi la frutta candita, i pinoli e l'uvetta, la cioccolata e lo zucchero. Mescola per alcuni minuti, poi bagna con il vino rosso, aggiungi sale e pepe, e lascia consumare finché la preparazione si sia ridotta di un buon quarto. Passa il fondo al setaccio e lascia sobbollire a calore moderatissimo finché abbia raggiunto la consistenza voluta. Regola di sale e servi in ciotole di terracotta, con fette di pane casereccio leggermente tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di oca
- per la concia:
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di sedano (gambi e foglie)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 2 chiodi di garofano
- 100 cl di vino bianco secco
- poco di sale
- pepe
- per il resto:
- 50g di strutto
- 1 cipolla
- 1 carota piccola
- 1 ciuffo di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 25 cl di vino rosso
- 1 manciata di frutta candita mista tritata
- 1/2 manciata di pinoli
- 1/2 manciata di uvetta sultanina
- 1 cucchiaino di cacao amaro
- 2 cucchiaini di zucchero
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano In Salmi](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)

Oca Al Forno

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Lavare e asciugare l'oca già eviscerata.

Cospargere l'interno con sale, pepe, qualche foglia di salvia, 1 spicchio di aglio, rosmarino e un pezzetto di burro. Legarla con filo da cucina e disporla in una pirofila unta. Condirla esternamente col burro rimasto, aglio, salvia, rosmarino, sale, pepe e infornare a 180 gradi per 2 ore. Durante la cottura bagnare con il vino. Disporla ben scolata su un piatto da portata e servire a parte il fondo di cottura diluito col brodo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 oca media
- 2 spicchi di aglio
- salvia
- rosmarino
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- poco di brodo
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Al Gin](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Allodole Arrosto Al Tartufo](#)
- [Pollo Delle Caverne](#)
- [Anatroccolo Al Forno In Salsa Di Marsala Con Patate E Prugne](#)

Oca Arrosto

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

In 100 g di burro e 50 g di lardo rosolare un'oca di 1000 g di peso, condita con sale e pepe all'interno e all'esterno e legata. Bagnarla con un bicchierino di acquavite e un bicchiere di vino bianco secco, farli sfumare, abbassare al minimo la fiamma e incoperchiare.

Cuocere l'oca per un'ora, rigirandola e bagnandola col fondo di cottura.

Togliere l'oca dal tegame, tagliarla e tenerla al caldo. Nel fondo di cottura stufare 800 g di cavolo rosso affettato sottile, aggiustare di sale e servire con l'oca.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di burro
- 50g di lardo
- 1 oca di 1000 g
- sale
- pepe
- 1 bicchierino di acquavite
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- per servire:
- 800g di cavolo rosso affettato sottile
- sale

Ricette simili

- [Gallina Con Carote E Cipolle](#)
- [Anatra Al Formaggio](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Pollo Al Curry](#)

Oca Brasata

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

In un tegame sciogliete il burro e rosolatevi l'oca tagliata a pezzi.

Aggiungete le cipolle a fettine sottili, l'aglio intero e fate appassire senza colorire.

Versate il vino.

Unite i pomodori spellati, privati dei semi e sminuzzati, le erbe aromatiche.

Salate e pepate.

Coprite e lasciate cuocere in forno a 150 gradi per 3 ore circa, fino a quando la carne si stacca dalle ossa.

Ritirate dal forno, disossate l'oca, disponetela sul piatto da portata e tenete in caldo.

Eliminate l'aglio.

Fate restringere, se occorre, il fondo di cottura.

Versate un bicchierino di brandy, mescolate.

Regolate sale e pepe e servite subito. Vini di accompagnamento: Valtellina Superiore Inferno DOC, Rosso Di Montalcino DOC, Cannonau Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 oca di 3000 g
- 50g di burro
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 6 pomodori grandi
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 1 bicchierino di brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Stracotto D'oca](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Fagiano Al Carpione](#)
- [Pollo Alla Romana](#)

Oca Ripiena

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Fate scaldare il forno a 200 gradi.

Preparate il ripieno: tagliate la pancetta a dadini.

Sbucciate e affettate le cipolle.

Raschiate i gambi di sedano e tagliateli a pezzettini.

Sbucciate le mele, tagliatele in quattro, levate i semi e affettatele.

Fate scaldare 60 g di burro in una padella e fatevi rosolare la pancetta da due a tre minuti, poi toglietela con la schiumarola. Nella stessa padella fate rosolare per tre o quattro minuti cipolla e sedano, poi sgocciolateli con la schiumarola. Infine mettetevi le fette di mele per due o tre minuti. Sgocciolatele.

Mescolate gli ingredienti precedenti.

Riducete la mollica di pane secco a pangrattato e aggiungetelo alla preparazione con prezzemolo, cannella, sale e pepe.

Mescolate.

Introducete questo ripieno nell'oca e chiudete l'apertura con filo da cucina.

Salate l'oca esternamente.

Posate l'oca ripiena sulla griglia sopra la leccarda e fatela cuocere nel forno per circa due ore e quindici minuti, inaffiandola a più riprese con il sugo di cottura. Quando l'oca è cotta, toglietela dal forno e tenetela in caldo.

Sgrassate il sugo raccolto nella leccarda poi posate quest'ultima sul fuoco medio. Versatevi il brodo.

Fate bollire. Nel frattempo mescolate i 15 g di burro con la farina per ottenere un burro lavorato omogeneo. Incorporatelo poco per volta e mescolando al sugo bollente.

Verificate il condimento.

Versate in una salsiera e servite. Vino consigliato: Brunello di Montalcino.

Ingredienti per 10 persone

- pepe
- sale
- 1 cucchiaino di cannella
- 6 cucchiaini di prezzemolo
- 175g di mollica di pane raffermo
- 8 mele
- 4 gambi di sedano
- 3 cipolle
- 50g di burro
- 100g di pancetta affumicata
- 65g di burro
- 15g di farina
- 250 cl di brodo di pollo
- 1 oca di 4000 g

Varianti

- [Oca Ripiena Di Patate](#)

Ricette simili

- [Pernice Farcita](#)
- [Tacchino Ripieno](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino Di Natale](#)
- [Piccioni Farciti](#)

Oca Ripiena Di Patate

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Lessate le patate in acqua salata per 10 minuti, scolatele e sbucciatele. In un tegame scaldate il burro e insaporitevi la cipolla e il prezzemolo tritati.

Unite le patate a pezzetti e fatele colorire velocemente muovendo ogni tanto il recipiente.

Condite con sale, pepe e un pizzico di rosmarino tritato.

Farcite l'oca con questo ripieno, cucite l'apertura e legate il volatile con lo spago bianco da cucina.

Punzecchiate la pelle con i rebbi di una forchetta affinché il grasso coli durante la cottura.

Ponete l'oca in forno adagiandola sulla griglia con il petto rivolto in basso. Copritela con un foglio d'alluminio.

Versate dell'acqua nella leccarda sottostante.

Cuocete per un'ora a 200 gradi.

Proseguite per un'altra ora riducendo la temperatura a 180 gradi. A questo punto eliminate il foglio d'alluminio affinché la pelle diventi croccante e girate l'oca con il petto verso l'alto.

Cuocete ancora un'ora bagnando ogni tanto il volatile con un po' di brodo caldo.

Eliminate la parte grassa dal liquido che è colato nella leccarda e versate il resto nella salsiera.

Servite il sugo con l'oca tagliata a fettine. Vini di accompagnamento: Trentino Cabernet Franc DOC, Tignanello VdT Di Toscana, Regaleali Rosso Del Conte VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 8 persone

- 1 oca di 3000 g
- 400g di patate
- 30g di burro
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di rosmarino tritato
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Arrosto D'oca Con Peperoni In Agrodolce](#)
- [Stracotto D'oca](#)
- [Oca Brasata](#)
- [Tacchinella Arrosto](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)

Ossibuchi Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sistemare a freddo gli ossibuchi in una casseruola e ricoprirli di un trito composto dai pomodori, cipolla, carota. Porre sul fuoco e portare al giusto grado di temperatura; aggiungere il vino bianco, chiudere con il coperchio e cuocere 20 minuti. Al momento di servire aggiungere al fondo di cottura il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 8 ossibuchi di tacchino
- 4 pomodori
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- [Ossibuchi Di Tacchino Ai Funghi](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino Con Piselli](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino In Gremolata](#)

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)
- [Tacchino Saporito](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)

Ossibuchi Di Tacchino Ai Funghi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulire gli ossibuchi di tacchino da eventuali schegge d'osso e praticate qualche taglietto sui bordi in modo che mantengano la forma durante la cottura; infarinateli bene e scrollate l'eccesso di farina.

Fate spumeggiare olio e burro in una padella e fatevi rosolare gli ossibuchi. Quindi unite i funghi secchi ammollati e poi tritati; regolate di sale e pepe.

Bagnate tutto con il brodo e continuate la cottura per 25 minuti circa su fuoco basso. Prima di levare dal fuoco aggiungete del prezzemolo tritato.

Servire caldi accompagnati da purè di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 8 ossibuchi di tacchino
- 20g di funghi secchi
- 2 mestoli di brodo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Ossibuchi Di Tacchino In Gremolata](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)

Ossibuchi Di Tacchino Con Piselli

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Passare gli ossibuchi nella farina mescolata a maggiorana, sale e pepe e rosolarli in olio e burro.

Unire carota, cipolla e aglio tritati, il vino e far evaporare.

Coprire e cuocere unendo ogni tanto poca acqua calda con estratto di carne. 10 minuti prima del termine di cottura unire i piselli e la panna.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di ossibuchi di tacchino (coscia)
- 30g di burro
- cipolla
- aglio
- carota
- maggiorana
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 200g di piselli lessati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- farina
- 1/2 cucchiaino di estratto di carne
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 20 cl di panna liquida

Ricette simili

- [Coscia Di Tacchino Agli Spinaci](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)

Ossibuchi Di Tacchino In Gremolata

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulire gli ossibuchi di tacchino da eventuali schegge d'osso e praticate qualche taglietto sui bordi in modo che mantengano la forma durante la cottura; infarinateli bene e scrollate l'eccesso di farina.

Fate spumeggiare olio e burro in una padella e fatevi rosolare gli ossibuchi. Bagnateli con un poco di vino bianco, regolateli di sale e pepe, aggiungete il brodo e lasciateli cuocere per 25 minuti. Prima del termine di cottura unite il prezzemolo tritato e la scorza grattugiata degli agrumi.

Rigirate gli ossibuchi nella gremolata e serviteli caldi nappati con la loro salsina.

Accompagnate, volendo, con pisellini al burro.

Ingredienti per 4 persone

- 8 ossibuchi di tacchino
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mestolo di brodo
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1/2 di arancia (scorza grattugiata)
- 1/2 di limone (scorza grattugiata)
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Ossibuchi Di Tacchino Ai Funghi](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino](#)
- [Tacchino Ripieno](#)
- [Pollo Alle Mandorle \(2\)](#)

Paeta Rosta Al Melgaragno

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Pulire la tacchina (conservando le frattaglie), lavarla, aggiustarla internamente con sale, pepe e metà burro; legarla all'esterno. Deporla in una pirofila, unirvi il burro rimasto, l'olio, la salvia e cuocere in forno per 3 ore a calore medio.

Irrorare di tanto in tanto col fondo di cottura. A metà versarvi sopra il succo di una melagrana. A cottura ultimata tagliarla in pezzi, condire con una salsa calda di frattaglie, guarnire con chicchi di melagrana.

Ingredienti per 6 persone

- 1 tacchina di 2000 g
- 50g di burro
- 2 melagrane mature
- salvia
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- [Tacchina Alla Melagrana](#)
- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Tacchinella Alla Melagrana \(2\)](#)
- [Tacchino Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Gallina Alla Melagrana](#)

Pane Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In un padellino insaporite la polpa di tacchino con un po' d'olio, salate pepate e passate al tritatutto.

Raccogliete la carne in una larga ciotola, unitevi il prosciutto, i funghi, la buccia di mezzo limone (solo la parte gialla) ben tritati e mescolate.

Sbattete le uova con il latte, salate, pepate, versatele sul composto. Amalgamate il tutto, disponetelo in uno stampo a cassetta imburato e cuocete 1 ora a 170 gradi o fin quando sulla superficie si è formata una crosticina.

Sformate e servite caldo con un contorno di soncino.

Ingredienti per 6 persone

- 180g di polpa di tacchino
- 160g di prosciutto crudo
- 130g di pangrattato
- 100g di funghi
- 1 cipolla
- 1 pezzetto di scorza di limone (parte gialla)
- 2 uova
- 25 cl di latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Arrosto Di Tacchino Ripieno In Crosta](#)
- [Filetti Di Tacchino Alla Bolognese](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Formaggio](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)
- [Spiedini Con Funghi \(2\)](#)

Passato Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere in una pentola 150 cl d'acqua, il petto di pollo, le carote, le patate, la cipolla, il sedano e il dado, salare e cuocere per circa 1 ora.

Frullare il tutto, unire qualche cucchiaino di latte, una noce di burro e una manciata di grana grattugiato.

Servire con i crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 2 carote
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 dado
- latte
- burro
- formaggio grana
- sale
- crostini di pane

Ricette simili

- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollo Alla Crema](#)
- [Mousse Di Pollo \(2\)](#)

Pasticcio Di Pollo E Zucchine

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a rondelle sottilissime le zucchine. Fatele soffriggere in un tegame con il burro nel quale avrete soffritto un trito di aglio e prezzemolo. Dopo 5 minuti salate, pepate, profumate di noce moscata e spolverizzate con la farina.

Bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare. Fuori dal fuoco incorporate il formaggio.

Versate la preparazione in una pirofila e cuocete in forno a 200 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pollo arrosto (senza pelle)
- 3 zucchine
- 20 cl di vino bianco secco
- 80g di burro
- 60g di formaggio emmenthal grattugiato
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di farina bianca
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Alla Marengo](#)
- [Fagiano Alla Vignaiola](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollo Al Formaggio \(2\)](#)

Pavo Al Horno A La Tehuantepecana

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulire bene il tacchino, pungerlo con una forchetta fuori e dentro, salarlo e peparlo. Far cuocere le patate tagliate in piccoli pezzi. In una terrina sbattere l'uovo, unire il burro liquefatto, la cipolla tritata, le olive, il prosciutto a pezzettini, il prezzemolo, la noce moscata, la senape, l'aglio, il pepe e il sale.

Mescolare con cura insieme alle patate cotte e con l'impasto ottenuto riempire il tacchino. Metterlo poi a cuocere in una casseruola con 75 cl di acqua salata, farlo andare a fuoco lento girando frequentemente perché il tacchino raggiunga in ogni parte lo stesso uniforme grado di cottura. Quando l'acqua si sta consumando ungere ripetutamente con lo strutto. A parte preparate la salsa: ammorbidire i peperoni nel forno, eliminare i semi e i filamenti interni, schiacciarli con l'aglio, i pomodori e l'origano e far friggere tutto con sale e zucchero.

Servire il tacchino tagliato a pezzi accompagnato dalla salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tacchino
- 1000g di patate
- 100g di prosciutto crudo tagliato a pezzettini
- 100g di strutto
- 100g di burro
- 1 uovo
- 1 vasetto di olive verdi
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cipolla grande tritata
- 3 spicchi di aglio tritato
- pepe
- sale
- per la salsa:
- 4 pomodori grandi
- 4 spicchi di aglio
- 4 peperoni gialli
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di origano
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Provenzale](#)
- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)

Pernice Alla Senape

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Pulite e preparate le pernici. Conditele internamente con un pizzico di peperoncino e uno di sale, avvolgetele nelle fettine di lardo. In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e una noce di burro, rosolatevi le pernici a fuoco piuttosto alto.

Versate un mestolino di brodo e cuocete per 20-25 minuti, bagnandole ogni tanto con il loro sugo.

Preparate la salsa: in una ciotola lavorate una noce di burro con la farina e amalgamatevi mezzo cucchiaino di senape forte.

Togliete le pernici dal tegame, passatele sul piatto da portata e tenetele al caldo.

Mettete nel recipiente il burro alla senape, aggiungete i fegatini finemente tritati e se necessario versate un po' di brodo.

Riducete il calore e cuocete mescolando continuamente il composto fino a ottenere una salsa della giusta densità.

Aggiungete alcuni cucchiaini di panna, fate scaldare a calore moderato e servite subito le pernici ricoperte dalla salsa. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Cabernet DOC, Vino Nobile Di Montepulciano DOC, Cabernet Di Regaleali IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pernici
- 2 fettine di lardo
- 1/2 cucchiaino di senape forte
- alcuni cucchiaini di panna
- farina
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 mestolino di brodo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- burro
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- [Pernici Al Madera](#)
- [Pernici Alla Segoviana](#)
- [Pernici In Casseruola](#)
- [Pernice Bianca](#)
- [Allodole Al Crostone In Salsa](#)

Pernice Bianca

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Rosolare in 150 g di burro 4 pernici ben pulite, lavate ed asciugate. Salarle e coprirle a filo con acqua bollente. Far sobbollire per 1 ora, unire 1 tazza di panna liquida, il succo di 1/2 limone e far sobbollire per altri 45 minuti, rimescolando spesso.

Tagliare a metà le pernici, disporle su un piatto di portata e irrorarle con il fondo di cottura fatto restringere a fiamma vivace.

Servire subito accompagnato con patate arrosto.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di burro
- 4 pernici
- sale
- 1 tazza di panna liquida
- 1/2 di limone (succo)

Ricette simili

- [Pernice Alla Senape](#)
- [Pernici Ai Mirtilli](#)
- [Pernici Al Marsala](#)
- [Pernici In Casseruola](#)
- [Pernice Farcita](#)

Pernice Farcita

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Pulite, vuotate e fiammeggiate le pernici.

Preparate il ripieno: tritate una parte dei gambi dei funghi, il fegato e il cuore delle pernici, mescolate e aggiungete un po' di mollica di pane intrisa nel latte, regolate sale e pepe.

Farcite con questo composto le pernici, cucite le aperture perché il ripieno non possa uscire.

Pulite il resto dei funghi, tagliateli a pezzetti, riducete a dadini anche la pancetta.

Sistematate le pernici in una pirofila abbondantemente imburrata, contornatele con i funghi e la pancetta, aggiungete alcuni fiocchetti di burro.

Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete coperto per 20 minuti.

Scoprite la pirofila, mescolate salsa e funghi, terminate la cottura.

Servite tutto caldo nello stesso recipiente. Vini di accompagnamento: Valtellina Superiore Inferno “Riserva” DOC, Tignanello VdT Di Toscana, Taurasi “Riserva” DOCG.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pernici
- 500g di funghi
- 100g di pancetta affumicata
- 1/2 bicchiere di latte
- mollica di pane
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Oca Ripiena](#)
- [Faraona Ripiena \(2\)](#)
- [Polpette Di Pollo \(2\)](#)
- [Tacchino Di Natale](#)
- [Fagiano Alla Carbonara](#)

Pernice Marinata

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Salate dentro e fuori le pernici. In un tegame scaldate quattro cucchiaini d'olio, adagiatevi i volatili e fateli dorare per 10 minuti girandoli spesso.

Pepate. Sistemateli in una pirofila con la cipolla e uno spicchio d'aglio tritati, il peperone e il sedano rapa tagliati a dadini, due foglie d'alloro, pepe in grani, vino e aceto.

Cuocete coperto a fuoco basso per circa un'ora aggiungendo, se necessario, un po' di brodo caldo.

Lasciate intiepidire le pernici e servitele a tavola con il loro sugo di verdure. Vini di accompagnamento: Terrano Del Carso DOC, Carmignano DOCG, Aglianico Del Vulture “Riserva” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pernici
- 30 cl di vino bianco secco
- 30 cl di aceto di vino
- 1/2 di sedano rapa
- 1 peperone rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- brodo
- 2 foglie di alloro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Anatra Al Pepe Verde](#)
- [Pernici In Salmi](#)
- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Oca Agrodolce](#)

Pernici Ai Mirtilli

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Svuotate le pernici e arrostitele nel burro per 20 minuti. Intanto sbucciate le mele, lavate i mirtilli e fateli bollire in acqua; metteteli poi in una casseruola con lo zucchero, la scorza di limone tritata e la cannella.

Lasciate cuocere per 15 minuti.

Servite le pernici con intorno la frutta cotta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pernici
- 100g di burro
- 250g di mirtilli
- 200g di mele
- 200g di zucchero in polvere
- 1 limone
- 1 cannella
- 4 lardelli

Ricette simili

- [Anatra Alle Mele](#)
- [Pernice Bianca](#)
- [Pernici Alla Segoviana](#)
- [Pernici In Casseruola](#)
- [Pernice Farcita](#)

Pernici Al Forno

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Pulire la pernici; inserire quindi nell'interno bacche di ginepro, rosmarino, salvia, dragoncello, sale e pepe. Nel frattempo porre sul fuoco una casseruola cui le pernici non occupino più di 2/3 della sua capacità e portarla al giusto grado di calore. Inserirvi le pernici facendole rosolare da tutte le parti.

Spruzzare con vino bianco e aggiungere 1/2 mestolo di acqua.

Capovolgere sulla casseruola contenente le pernici una casseruola di uguale diametro, ma più bassa, sì che si venga a formare l'effetto forno. Non aprire per circa un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pernici
- alcune bacche di ginepro
- rosmarino
- salvia
- dragoncello
- sale
- pepe
- vino bianco

Ricette simili

- [Tacchino Al Gin](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Pernici In Salmi](#)
- [Cosciotto Di Tacchino Agli Aromi](#)
- [Pollo Delle Caverne](#)

Pernici Al Madera

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Mettete le pernici in una casseruola con 75 g di burro, il sale, le spezie e i scalogni tritati; lasciate cuocere per 15 minuti.

Aggiungete poi il Madera e il brandy e fate fiammeggiare le pernici per 1 minuto.

Versate il vino bianco caldo e lasciate cuocere. Intanto lavate e tritate i funghi e le erbe aromatiche, aggiungeteli alla carne e fate cuocere per 15 minuti.

Dorate le fette di pane nel resto del burro, tagliate il lardo a pezzi e fatelo sciogliere in una padella; stendete sul pane il fegato e mettetelo su un piatto sistemandoci sopra le pernici. La salsa servitela a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 6 fette di pancarré
- 3 pernici
- 100g di burro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 100g di lardo
- 2 scalogni
- spezie
- 1/2 bicchiere di vino madera
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 bicchiere di vino bianco
- 200g di funghi
- erbe aromatiche
- 50g di fegato d'oca

Ricette simili

- [Pernici Al Marsala](#)
- [Pernici Sott'olio](#)
- [Collo D'oca Farcito](#)
- [Anatra All'arancia \(2\)](#)
- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)

Pernici Al Marsala

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Il giorno prima di cucinare le pernici, dopo averle pulite, riempitele con un cucchiaino di fegato d'oca; lasciatele poi a macerare dentro al marsala con un po' di pepe macinato. Il giorno successivo in una casseruola fondete un pezzo di burro e quando sarà sciolto uniteci le pernici e lasciatele dorare.

Aggiungete poi la carota tagliata a fettine, la cipolla tritata, la salsa di tartufo, il timo, l'alloro e il sale; cospargete il tutto di marsala e lasciate cuocere per 45 minuti. A parte cuocete i piselli, sminuzzateli in modo da formare un purè e legateli con un cucchiaio di panna.

Dorate in forno la fetta di pane e spalmateci il fegato d'oca rimasto; sistemateci sopra le pernici e tenete in caldo.

Passate la salsa e metà di essa mettetela in un piatto, sul quale appoggerete le pernici e il crostone. Il purè di piselli e la salsa rimanente serviteli a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pernici
- 1 bottiglia di vino marsala
- 1 scatoletta di fegato d'oca
- 1 vasetto di salsa di tartufo
- 1500g di piselli
- 1 vasetto di panna
- 1 fettina di pane casereccio raffermo
- burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- timo
- alloro

Ricette simili

- [Pernici In Salmi](#)
- [Pernici Al Madera](#)
- [Collo D'oca Farcito](#)
- [Petto D'oca Al Marsala Con Verdure E Pomodori](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)

Pernici Al Vapore Farcite Con Verdure

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Lavate le pernici sotto l'acqua corrente e asciugatele con cura.

Tritate finemente le erbe servendovi della mezzaluna, ponetele in una ciotola e mescolatevi il burro ammorbidito, quindi insaporite il composto con il sale necessario e una macinata di pepe.

Mondate le verdure, lavatele e riducetele a tocchetti.

Sollevate con attenzione la pelle di ciascuna pernice, partendo dal collo e andando verso il petto, senza romperla.

Inserite fra la pelle e la carne il composto di burro e erbe, aiutandovi con un cucchiaino, quindi distribuitelo in modo uniforme.

Insaporite la cavità addominale dei volatili con sale e pepe, poi inseritevi le verdure pulite e tagliate a tocchetti.

Ricomponete le pernici, legatele con spago da cucina perché mantengano la forma durante la cottura, quindi cuocetele a vapore per 25 minuti. Al momento di servire, tagliate a metà i volatili, poneteli in due piatti individuali e accompagnateli con insalata fresca o con verdure bollite.

Ingredienti per 2 persone

- 2 pernici giovani pronte per la cottura
- per il ripieno:
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di timo
- 20g di burro
- sale
- pepe bianco
- 60g di carote
- 50g di radice di prezzemolo
- 40g di sedano

Ricette simili

- [Quaglie Ripiene Con Ananas](#)
- [Galletti In Pentola](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Insalata Tiepida Di Quaglie](#)
- [Pollo Lessato](#)

Pernici Alla Creta

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Frollatura: da 6 a 8 giorni nella parte bassa del frigorifero e svuotata dalle interiora. E' una preparazione tra le più antiche e semplici, per una pietanza straordinariamente squisita. Si può tentare questa ricetta nel corso di una scampagnata.

Pulire le pernici spiumandole ma non completamente, é sufficiente togliere le piume più grosse, salarle e peparle internamente ed esternamente.

Prendere della creta o della terra comunque morbida ed argillosa, inumidirla con della buona grappa o brandy e impastarla in modo che il liquore la impregni bene ed uniformemente.

Avvolgere ciascuna pernice con la terra fasciandola completamente; scavare ora nel terreno un buco profondo trenta o quaranta centimetri, pavimentarlo con qualche pietra liscia, quindi riempire con foglie secche e legna e far fuoco facendo ardere vivacemente per un quarto d'ora. Deporre sulle braci le pernici, coprirle ancora con altre braci, quindi disporre alcuni rami al di sopra e chiudere completamente con altra terra il buco.

Cuocere per una mezz'ora. Estrarre le pernici, spaccare delicatamente la creta che si sarà solidificata e servire. Chi si accontenta di un risultato meno soddisfacente potrà preparare le pernici alla creta anche in casa usando il normale forno.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pernici
- grappa (o brandy)
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pernici Al Madera](#)
- [Pernici Al Forno](#)
- [Pernice Farcita](#)
- [Pernice Bianca](#)
- [Pernici Con Lenticchie](#)

Pernici Alla Segoviana

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Porre 2 pernici grasse in una casseruola di coccio unta di burro.

Salare, pepare e unire 1 cipolla, 1 porro, 2 carote, 2 peperoni e 2 pomodori a pezzi.

Spolverare con farina bianca e paprica in polvere.

Condire con 2 cucchiaini di olio e passare a forno caldo per 30 minuti.

Bagnare con 100 cl di brodo, 1 bicchiere di vino bianco e 1 bicchierino di sherry. Grattugiarvi sopra 50 g di cioccolato amaro e unire 4 chiodi di garofano, 8 cipollotti tritati e 8 funghi champignon affettati.

Cuocere per 1 ora in forno a 120 gradi.

Servire caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pernici grasse
- burro
- sale
- pepe
- 1 cipolla
- 1 porro
- 2 carote
- 2 peperoni
- farina bianca
- paprica in polvere
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 100 cl di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchierino di sherry
- 50g di cioccolato amaro
- 4 chiodi di garofano
- 8 cipollotti tritati
- 8 funghi champignon affettati

Ricette simili

- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo In Fricassee Olandese](#)
- [Pernici Sott'olio](#)
- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)

Pernici Con Lenticchie

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Cuocere le lenticchie salandole verso fine cottura; tenere da parte la loro acqua. In un tegame rosolare nello strutto la cipolla affettata sottilmente e le pernici a pezzi; unirvi le lenticchie con un po' dell'acqua di cottura in cui sia stata disciolta la salsa. Far cuocere aggiungendo di tanto in tanto altra acqua di lenticchie quanta ne basti a mantenere il sugo ristretto.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di lenticchie
- 50g di strutto
- 3 pernici pulite
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- sale

Ricette simili

- [Pernici In Salmi](#)
- [Pernici Al Marsala](#)
- [Pernice Marinata](#)
- [Pernici In Casseruola](#)
- [Pernici Alla Segoviana](#)

Pernici In Casseruola

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Pulire le pernici, guarnirle con la pancetta tagliata a filetti, salarle, peparle, fasciarle nella carne di vitello e nel prosciutto legandole con filo da cucina.

Tritare la cipolla, metterla al fuoco in una casseruola con metà del burro, lasciarla soffriggere per qualche minuto, quindi unire le pernici e farle rosolare uniformemente. Bagnarle con un po' di brodo bollente e con il vino bianco, a più riprese, avendo cura ogni volta di lasciar evaporare il liquido.

Proseguire la cottura a calore moderato per circa due ore.

Sgocciolare le pernici su un piatto, slegarle (mettere da parte la carne e il prosciutto) e tenerle in caldo.

Tritare finemente la carne e il prosciutto o, meglio ancora, pestarli in un mortaio; diluire con del brodo bollente per ottenere una salsa piuttosto liquida.

Rimettere le pernici in casseruola con il rimanente burro, coprirle con la salsa preparata, addensandola con un po' di farina diluita in poco brodo, e far insaporire per una decina di minuti. Prima di togliere dal fuoco aggiungere il succo di mezzo limone.

Sgocciolare le pernici su un piatto di portata, coprirle con il sughetto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pernici
- 50g di pancetta
- 2 fette di carne di vitello (fette grandi sottili)
- 4 fette di prosciutto crudo
- 1 cipolla
- 80g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo di carne
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)
- [Quaglie Infilzate](#)
- [Tacchino Appetitoso](#)
- [Anatra Farcita](#)

Pernici In Salmi

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Salare le pernici all'interno; farcirle con un trito di carota, sedano e un po' di rosmarino; rosolarle in 30 g di burro e 2 cucchiaini d'olio. A parte rosolare nel restante burro e olio un trito di carota, sedano e cipolla con alloro; unirvi i fegatini e poco dopo il marsala. Far cuocere e passare al setaccio; con tale salsa ricoprire le pernici e far insaporire. Servirle col loro sugo e scaglie di tartufo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pernici frollate e pulite
- 50g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- carote
- cipolla
- sedano
- alloro
- rosmarino
- vino marsala secco
- tartufo bianco d'alba
- sale

Ricette simili

- [Pernici Al Marsala](#)
- [Pernice Marinata](#)
- [Pernici Sott'olio](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Oca Agrodolce](#)

Pernici Sott'olio

Ricetta di pollo a base di pernici

Ricetta

Portare ad ebollizione acqua e aceto in rapporto di 2 a 100 cl con sale, chiodi di garofano, erbe aromatiche e alloro. Gettarvi le pernici salate e pepate all'interno (devono essere interamente coperte dal liquido); far cuocere e toglierle dalla marinata; tagliarle a pezzi, asciugarle, cospargerle di erbe aromatiche e far riposare 24 ore in luogo fresco. Disporre i pezzi in vasi di vetro, ricoprire d'olio e sigillare.

Consumare non prima di 15 giorni.

Ingredienti per 4 persone

- alcune di pernici spennate, lavate e asciugate
- aceto di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- alloro
- erbe aromatiche
- chiodi di garofano
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pernici Al Madera](#)
- [Beccaccia In Salmi](#)
- [Pernici In Salmi](#)
- [Pernici Alla Segoviana](#)
- [Pernice Marinata](#)

Petti D'anatra Ai Fichi

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Fate rosolare 600 g di petti d'anatra in burro e olio con alloro e salvia, spruzzateli con 20 cl di vino bianco secco.

Filtrate il sugo, unite 30 g di burro e 2 cucchiaini di cognac; insaporitevi 12 fichi con la buccia, incisi a croce. Uniteli ai petti d'anatra che avrete tenuti in caldo e irrorate con il sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petti d'anatra
- burro
- olio d'oliva
- alloro
- salvia
- 20 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di cognac
- 12 di fichi con la scorza

Ricette simili

- [Petti D'anatra Alla Senape](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)

Petti D'anatra Al Vino Rosso

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Incidete con tagli trasversali il lato con la pelle dei petti d'anatra. Allineateli su un vassoio profondo e irrorateli con olio, vino, sale e pepe mescolati.

Unite timo e alloro e lasciate riposare un paio di giorni al fresco.

Scaldare una casseruola a fondo pesante e allineatevi i petti di anatra con la pelle rivolta verso il basso.

Cuocete a fiamma moderata per 7 minuti, girateli, spruzzateli con il brandy, salate, pepate e cuocete 4-5 minuti.

Togliete i petti di anatra e teneteli al caldo.

Versate nella casseruola il liquido di macerazione filtrato, stemperatevi la fecola e fate addensare per 5-10 minuti.

Affettate sottilmente ciascun petto e irrorate con la salsa.

Affettate sottili le patate, foderate un colino con le fette, appoggiatevi sopra un altro colino più piccolo e friggete in olio caldo.

Riempite i cestini di patate con fagiolini al burro.

Servite il petto d'anatra con i cestini di patate.

Ingredienti per 8 persone

- 8 petti d'anatra della stessa dimensione
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino rosso corposo
- timo
- alloro
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- sale
- pepe
- per guarnire:
- fagiolini
- burro
- 5 patate
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Petti D'anatra Alla Senape](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Petti D'anatra Ai Fichi](#)
- [Petti Di Faraona Con Mirtilli All'agro](#)

Petti D'anatra Alla Senape

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

In una padella rovente mettete poco olio d'oliva extra-vergine e i petti d'anatra. Girateli 2 o 3 volte per 5 minuti, salate e pepate.

Versate il cognac e fiammeggiate. Nella stessa padella mettete il burro e, quando sarà spumeggiante, unite la senape sciolta in un po' di panna. Quando il composto è cremoso rimettete i petti sul fuoco. Toglieteli dalla padella, affettateli e copriteli con la salsina rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti d'anatra grandi
- 1 bicchierino di cognac
- 1 cucchiaino di senape
- 40g di burro
- poco di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti D'anatra Ai Fichi](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica \(2\)](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)
- [Petti D'anatra Al Vino Rosso](#)
- [Petto D'anatra Al Pomodoro](#)

Petti Di Faraona Con Mirtilli All'agro

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Rosolare la carne, salarla e bagnare con il marsala.

Unire l'alloro e il ginepro e cuocere per 10 minuti.

Pulire i mirtilli, bagnarli con il vino, aggiungere l'aceto e lo zucchero e cuocerli per 5 minuti.

Servire la carne su un letto di mirtilli.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di faraona
- 1 confezione di mirtilli
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 bacche di ginepro
- vino rosso
- vino marsala
- alcune foglie di alloro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Piccione Al Vino Rosso E Ginepro Con Mele Caramellate](#)
- [Tordi In Salmì](#)
- [Petto D'oca Con Corona Di Polenta E Zucca In Agrodolce](#)
- [Petti D'anatra Al Vino Rosso](#)
- [Faraona Al Latte \(2\)](#)

Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste

Ricetta di pollo a base di piccione

Ricetta

Mondate le coste, lavatele e scottatele brevemente in acqua salata, quindi fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, privatele della venatura centrale e stendetele su un telo.

Private i petti della pelle e di eventuali cartilagini, lavateli e asciugateli.

Stendete le coste sul piano di lavoro, cercando di formare dei rettangoli, spalmatevi sopra il burro e appoggiate un petto su ciascun rettangolo.

Cospargete con sale e pepe, quindi avvolgete la carne nelle foglie, formando un fagottino.

Riempite d'acqua una casseruola e inseritevi l'apposito cestello per la cottura al vapore.

Portate ad ebollizione, quindi posate nel cestello i fagottini di coste e cuoceteli a recipiente coperto per 8-10 minuti. In una casseruola portate ad ebollizione il fondo di pollame con il latte e la panna, quindi abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere il composto per 5 minuti.

Aggiungete il pane tagliato a dadini, lasciate sul fuoco ancora per qualche istante, quindi spegnete e unite il rafano grattugiato.

Lasciate riposare la salsa per qualche minuto, poi passatela al setaccio e raccoglietela nuovamente nella casseruola. Scaldatela a calore dolce, senza farla bollire, quindi toglietela dal fuoco, insaporitela con sale, pepe e qualche goccia di succo di limone, infine incorporatevi la panna montata.

Servite la salsa insieme ai fagottini di coste.

Ingredienti per 4 persone

- 8 petti di piccione (di circa 80g ognuno)
- 12 foglie di coste
- 20g di burro
- sale
- pepe bianco
- per la salsa:
- 15 cl di fondo di pollame chiaro
- 4 cl di latte
- 4 cl di panna
- 25g di pane bianco senza crosta
- 40g di rafano grattugiato
- sale
- pepe bianco
- alcune gocce di limone
- 1 cucchiaino di panna montata

Ricette simili

- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Galletti Stufati Al Sauternes](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)

Petti Di Piccione Con Scarola

Ricetta di pollo a base di piccione

Ricetta

Saltare in padella i petti di piccione precedentemente incisi.

Lavare la scarola e saltarla in padella con burro e cipolla.

Farcire i petti, avvolgerli nella pancetta e terminare la cottura in forno per 20 minuti. Nella padella di cottura della carne, tirare la salsa col vino.

Servire la carne con la salsa calda.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di petti di piccione
- sale
- pepe
- 1 fascio di insalata scarola
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 2 fettine di pancetta
- 1 cipolla

Ricette simili

- [Piccione Con Salsa Alle Verze, Crocchette Di Patate, Porro Fritto](#)
- [Petti Di Pollo Al Vino](#)
- [Piccione Al Vino Rosso E Ginepro Con Mele Caramellate](#)
- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)
- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)

Petti Di Pollo Al Cognac

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sciogliere il burro, disporvi i petti di pollo infarinati, salati e pepati e farli dorare e cuocere dalle due parti a fuoco vivo per pochi minuti. Metterli sul piatto di portata con il sugo di cottura, quindi scaldare il cognac, versarlo sui petti di pollo, infiammarlo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di burro
- 4 petti di pollo
- farina
- sale
- pepe
- 4 cucchiaini di cognac

Ricette simili

- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Petto Di Pollo Alla Frutta](#)

Petti Di Pollo Al Curry

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Far rosolare i petti di pollo nella padella grande, aggiungere la cipolla e l'aglio tritati finemente e la mela sbucciata e tagliata a dadini con il curry, precedentemente diluito con un poco di brodo caldo, con l'aggiunta di un pizzico di farina.

Salare e pepare e proseguire la cottura a fiamma bassa unendo poco prima di togliere dal fuoco, la panna.

Servire i petti di pollo ben caldi con la loro salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo tagliati a metà
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 mela
- 1 pizzico di farina
- 10 cl di panna liquida
- poco di brodo
- 1/2 cucchiaino di curry in polvere
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Farciti](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Petti In Salsa All'uovo](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Matoke](#)

Petti Di Pollo Al Formaggio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Infarinare i petti di pollo. In un tegame far soffriggere il burro e rosolare i petti di pollo salandoli e rigirandoli in modo che possano cuocere bene da ogni parte. Raggiunta la cottura, porre sopra ogni petto una fetta di fontina.

Coprire il tegame e abbassare la fiamma in modo che la fontina fonda lentamente.

Servire quindi i petti di pollo conditi con il burro di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 60g di burro
- farina
- 4 fette di formaggio fontina
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Salvia Con Il Bimby](#)
- [Involtini Di Pollo](#)
- [Suprema Di Pollo Farcita](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Al Formaggio](#)

Petti Di Pollo Al Forno

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare i petti di pollo a fettine e passarle prima nelle uova sbattute con il sale e poi nel parmigiano. Adagiarle una accanto all'altra in una pirofila imburrata e cospargere con numerosi fiocchetti di burro. **Mettere** in forno già caldo per 15-20 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petti di pollo
- 2 uova
- formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Dorati](#)
- [Galantina Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo In Tortiera](#)
- [Suprema Di Pollo Farcita](#)
- [Involtini Di Pollo](#)

Petti Di Pollo Al Marsala

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Battete bene la fesa di pollo, salatela, pepatela e infarinatela.

Scaldare il burro e l'olio in un tegame e poi rosolatevi la carne a fuoco vivace. Quando i petti di pollo saranno dorati inaffiateli con 1/2 bicchiere di Marsala e fate evaporare sempre a fuoco vivo; aggiungete il brodo, diminuite la fiamma e portate a cottura.

Servite caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di petti di pollo in scaloppine
- 2 cucchiaini di farina
- 1 mestolo di brodo
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Pollo Al Marsala Con Mele E Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo E Piselli](#)
- [Pollo Campagnolo](#)

Petti Di Pollo Al Prosciutto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una grande padella scaldare l'olio a fiamma vivace, adagiarvi i petti di pollo ben appiattiti col batticarne e cuocerli circa 2 minuti per parte facendoli ben colorire.

Aggiungere il prosciutto tagliato a striscioline, spruzzare il tutto con il sugo di limone, coprire, ridurre la fiamma e cuocere a calore moderato per altri 4-5 minuti.

Passare i petti di pollo in un piatto.

Versare il latte in padella, mescolare e far addensare a fiamma vivace.

Versare sui petti di pollo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mezzi petti di pollo senza osso
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 100g di prosciutto crudo
- 1 limone
- 8 cucchiaini di latte

Ricette simili

- [Pollo Al Prosciutto](#)
- [Petti Di Pollo Alle Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo Al San Daniele](#)
- [Pollo E Piselli](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)

Petti Di Pollo Al San Daniele

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Prendete 4 petti di pollo, toglietene la pelle e batteteli un poco. Quindi fateli rosolare in olio e burro dopo averli infarinati leggermente. Toglieteli dal fuoco, lasciateli raffreddare ed avvolgeteli ciascuno in una bella fetta di prosciutto crudo. Disponeteli su un piatto tondo da portata e copriteli con la gelatina semifredda.

Guarnite con insalata fredda di barbabietola.

Mettete in frigo un'oretta prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- olio d'oliva
- burro
- 4 fette di prosciutto crudo
- gelatina semifredda
- per guarnire:
- insalata fredda di barbabietola

Ricette simili

- [Pollo Al Prosciutto](#)
- [Petti Di Pollo Al Prosciutto](#)
- [Pollo E Piselli](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)

Petti Di Pollo Al Sesamo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sfilettate il pollo, infarinatelo leggermente, salatelo e cuocetelo in poco olio d'oliva. Quando i filetti saranno dorati da entrambe le parti, toglieteli dall'olio e passateli velocemente nei semi di sesamo che avrete sparso in un piatto.

Portate di nuovo sul fuoco, spruzzate col succo d'arancia e fate evaporare a fiamma vivace.

Aggiungete la buccia d'arancia tagliata a striscette e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 1 arancia (succo e scorza)
- 6 cucchiaini di semi di sesamo
- sale
- poco di olio d'oliva
- farina

Ricette simili

- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Coscette Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Petto Di Pollo Alla Frutta](#)

Petti Di Pollo Al Timo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparare una salsa con il succo del limone, l'aglio sbucciato e il timo e far macerare per circa 10 minuti.

Appiattare i petti di pollo, salarli, peparli, distribuirvi sopra la salsa, piegare a portafoglio e fermarli con uno stecchino.

Infornare per circa 25 minuti e servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di timo
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Petti Di Pollo Marinati Al Basilico](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)

Petti Di Pollo Al Vino

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi la carne e farla rosolare con olio. A parte rosolare il burro, la pancetta, le cipolline e i funghi.

Scolare la carne ed aggiungervi gli aromi tritati, il vino e l'aglio.

Salare, pepare e cuocere insieme agli altri ingredienti per circa 40 minuti.

Unire il burro alla salsa e cuocere ancora per 10 minuti.

Servire molto caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di petti di pollo
- 200g di pancetta
- 200g di cipolline
- 100g di funghi surgelati
- odori
- 1 bottiglia di vino rosso
- 1 spicchio di aglio
- 25g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Vino](#)
- [Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Fricassee Di Cosce Di Pollo](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)

Petti Di Pollo All'aceto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame scaldate due terzi del burro e adagiatevi i petti di pollo dopo averli leggermente battuti. Fateli dorare da entrambe le parti, salateli e pepateli.

Coprite il recipiente e cuocete a fuoco basso per 20 minuti abbondanti. Intanto in un padellino insaporite con una noce di burro gli scalogni tritati senza farli colorire troppo. Bagnateli con l'aceto e, quando se ne è consumato metà, ritirate dal fuoco, aggiungetevi il restante burro, mescolate.

Disponete i petti in un piatto da portata caldo e versatevi sopra la salsa. Serviteli.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 80g di burro
- 2 scalogni
- 2 bicchieri di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo In Salsa Agretta](#)

Petti Di Pollo Alla Birra

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Infarinate leggermente i petti di pollo senza batterli. In una larga casseruola mettete l'olio, il rosmarino e l'aglio schiacciato che poi toglierete. Unitevi i petti di pollo e fateli rosolare a fiamma vivace da entrambe i lati.

Bagnate con la birra, abbassate e fate cuocere per circa 10 minuti senza incoperchiare. A cottura ultimata, estraete il pollo, ed eventualmente fate restringere ancora un poco il fondo di cottura.

Aggiungete 2 cucchiai di panna liquida e, appena sta per riprendere il bollore, spegnete e versate questa salsa sui petti di pollo che avrete tenuto in caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di petti di pollo
- 1 bicchiere di birra
- 2 cucchiaini di panna
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiaini di farina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale fino
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Pollo Ai Piselli](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)

Petti Di Pollo Alla Panna

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ricavate dai petti quattro filetti, rosolateli in olio e burro, salateli, portateli a cottura; disponeteli sul piatto da portata e tenete al caldo. Nel tegame scaldate la panna, salate, pepate; aggiungete il succo di mezzo limone.

Versate sui petti di pollo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 20 cl di panna
- 1/2 di limone (succo)
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Varianti

- [Petti Di Pollo Alla Panna \(2\)](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Senape \(2\)](#)
- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Pollo Al Formaggio](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Bocconcini Di Pollo In Verde](#)

Petti Di Pollo Alla Panna (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere in una padella il burro e la salvia. Far rosolare, unire i petti di pollo, facendoli dorare, salare e aggiungere la panna.

Mettere in forno caldo a 250 gradi per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di petto di pollo
- salvia
- burro
- 200g di panna

Varianti

- [Petti Di Pollo Alla Panna](#)

Ricette simili

- [Fettine Di Petto Di Pollo Alla Valdostana](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Polpettine Di Pollo \(2\)](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Petto Di Pollo Con Piselli](#)

Petti Di Pollo Alla Paprica

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata con sedano, carota, cipolla e aceto. Lessatevi i petti di pollo e estraeteli dal brodo quando sono teneri.

Filtrate il liquido di cottura e tenetene da parte 750 ml. In una casseruolina fate rosolare la farina nel burro, allungate con il brodo, aggiunto poco alla volta, sempre sbattendo con una frusta, quindi cuocete a fiamma bassa per circa mezz'ora, mescolando spesso. In una ciotola frullate i tuorli con la panna e aggiungetevi, versandola a filo, la salsina di brodo di pollo, amalgamando alla fine la paprica.

Controllate il sale.

Disponete i petti di pollo su un piatto da portata e irrorateli con la salsa alla paprica.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di petti di pollo
- 60g di farina
- 60g di burro
- brodo di pollo
- 10 cl di panna
- 2 tuorli d'uovo
- sedano
- carota
- cipolla
- 3 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di paprica piccante
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollo In Fricassee](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)

Petti Di Pollo Alla Salvia Con Il Bimby

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Inserisci nel boccale la cipolla e il burro: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Aggiungi il latte, l'acqua, il sale, il pepe, il dado e cuoci: 7 minuti temperatura 100 velocità 1. Nel frattempo infarina le fettine di pollo e disponile con la salvia nel Varoma e nel suo vassoio. Posizionalo sul coperchio e cuoci per 15 minuti a temperatura Varoma velocità 1. A cottura ultimata sistema il pollo in una pirofila. Al fondo di cottura unisci il tuorlo e il formaggio: 10 secondi a velocità 6 e versa il tutto sui petti di pollo. Mettili a gratinare in forno caldo a temperatura 180 gradi per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petti di pollo a fettine piccole
- 4 foglie di salvia
- 1/2 di cipolla
- 30g di burro
- 200g di acqua
- 1 dado
- 200g di latte
- 50g di formaggio fontina (o formaggio emmenthal)
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe
- farina

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Formaggio](#)
- [Fettine Di Petto Di Pollo Alla Valdostana](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)

Petti Di Pollo Alla Senape

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Battete bene la fesa di pollo, salatela, pepatela e infarinatela.

Scaldate il burro in una padella e poi rosolatevi la carne a fuoco vivace, cuocendo 5 minuti circa per parte. Quando è cotta tenetela a parte in caldo. Intanto, in una tazza stemperate la senape con lo yogurth, unite i tuorli e mescolate bene. Nella padella della carne versate il miscuglio preparato e scaldatelo al minimo, sempre mescolando, finché si rapprende leggermente.

Versate sulla carne, cospargete con le erbe tritate e servite caldo o tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di petti di pollo in scaloppine
- 2 cucchiaini di farina
- 30g di burro
- 1 1/2 cucchiaini di senape
- 4 cucchiaini di yogurth intero
- 2 tuorli d'uovo
- erba cipollina (o prezzemolo)
- sale
- pepe

Varianti

- [Petti Di Pollo Alla Senape \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Allo Yogurth \(2\)](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)

Petti Di Pollo Alla Senape (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Amalgamare 3 cucchiaini di olio con il succo di limone e poco sale e lasciarvi marinare i petti di pollo per 1 ora. Quindi farli dorare in 20 g di burro e 2 cucchiaini di olio caldi. Spalmarli poi di senape, passarli nel pangrattato e farli nuovamente rosolare.

Servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaino di senape di digione
- 4 petti di pollo
- 40g di burro
- 1 tazza di pangrattato
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- sale
- per guarnire:
- 1 limone a spicchi

Varianti

- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)

Ricette simili

- [Pollo Freddo Alla Senape](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Petti Di Pollo Alla Panna](#)
- [Pollo Al Formaggio](#)

Petti Di Pollo Alle Ciliegie

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Infarinate i petti di pollo e rosolateli con lo scalogno tritato e il burro; versate il brandy e fate evaporare.

Aggiungete anche il vino bianco, salate, pepate e cuocete ancora per 10 minuti.

Snocciolate intanto le ciliegie facendo attenzione a non disperderne il succo, quindi unite il tutto ai petti di pollo.

Proseguite ancora la cottura per altri 5 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- farina
- 1 scalogno
- 30g di burro
- 1 bicchierino di brandy
- 2 cucchiaini di vino bianco
- 200g di ciliegie nere snocciolate
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con Pinoli](#)
- [Petti Di Pollo Nocciolati](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)

Petti Di Pollo Alle Mandorle

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a dadini i petti di pollo.

Scaldare l'olio in una padella e versarvi il pollo, unire le mandorle e cuocere a fuoco moderatamente vivace.

Bagnare con la salsa di soia e due cucchiaini di acqua, salare con parsimonia e cuocere per altri 7-8' a fuoco dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 4 mezzi petti di pollo
- 100g di mandorle pelate
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Spezzatino Di Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Alle Mandorle Con Il Bimby](#)
- [Petti Di Pollo Al Prosciutto](#)

Petti Di Pollo Arlecchino

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Eliminate l'ossicino ai petti di pollo, tagliateli a metà e con un coltello fate una tasca incidendo in senso orizzontale.

Pulite le verdure e tagliatele a cubetti, lavateli ed asciugateli. In una larga padella scaldate olio e aglio, aggiungete le verdure e fatele rosolare a fuoco vivace, salate e pepate. Con circa metà delle verdure farcite i 4 pezzi di pollo, cuciteli o fermateli con 2 stecchini di legno. Deponeteli in una padella con olio e rosolateli, aggiungete il cucchiaino di brodo granulare di pollo Knorr, il vino bianco e pepate leggermente.

Fate cuocere a fuoco dolce per 20 minuti, aggiungete i cubetti di verdura e continuate la cottura per altri 10 minuti.

Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo grandi
- 1 cucchiaino di brodo granulare di pollo knorr
- 1 melanzana
- 1 zuccina
- 1 sedano rapa piccolo
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pernice Marinata](#)

Petti Di Pollo Con Finocchi Al Gratin

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Se i finocchi sono teneri sbollentateli soltanto, altrimenti basteranno 5 minuti. Sgocciolateli e tagliateli a fette, disponetele in una teglia imburata. Sopra adagiate i petti di pollo tagliati a piccoli pezzi e salateli.

Ricopríte con la besciamella e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per mezz'ora oppure fino a quando la superficie è perfettamente dorata. Vini di accompagnamento: Colli Di Conegliano Rosso DOC, Chianti Montalbano DOCG, Leverano Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 2 finocchi
- besciamella
- burro
- sale

Ricette simili

- [Pollo In Tegame](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Petti Di Pollo Dorati \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Al Cognac](#)

Petti Di Pollo Dorati

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fatevi tagliare i petti di pollo a fettine dal macellaio.

Battete in un piatto le uova, salate e intingetevi le fettine che poi passerete nel parmigiano grattugiato. Disponetele ora una accanto all'altra in una pirofila costellata di mucchietti di burro cospargendole ancora in superficie di altri fiocchetti di burro.

Salate e infornate a fuoco caldo, ma non troppo, per 15-20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo di 400 g
- 2 uova
- burro
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Varianti

- [Petti Di Pollo Dorati \(2\)](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Forno](#)
- [Galantina Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo In Tortiera](#)
- [Suprema Di Pollo Farcita](#)
- [Involtini Di Pollo](#)

Petti Di Pollo Dorati (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Battete i petti di pollo e assottigliateli molto bene con il batticarne. Passateli nella farina, nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e dorateli al burro, voltandoli 1-2 volte. Salateli e fateli cuocere bene, a fiamma abbastanza viva. Serviteli con patate in crocchette e rombi di ricotta o crema fritta brusca.

Ingredienti per 6 persone

- 6 petti di pollo
- 100g di burro
- 1 uovo
- pangrattato
- farina
- sale

Varianti

- [Petti Di Pollo Dorati](#)

Ricette simili

- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Suprema Di Pollo Farcita](#)
- [Involtini Di Pollo](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)

Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondate i funghi, tagliateli a pezzetti, spruzzateli con il succo del limone perché non anneriscano. In un padellino, lasciate fondere il burro, fatevi colorire lo spicchio d'aglio intero sbucciato e poi toglietelo, unite un cucchiaino di prezzemolo tritato e i funghi. Cuoceteli a fuoco vivace per 5 minuti.

Salate, pepate e dopo 2 minuti ritirate dal fuoco.

Dividete a metà i petti di pollo, eliminate gli ossicini, aprite ogni metà a portafoglio, assottigliateli con il batticarne, salate e pepate. Sopra ogni portafoglio adagiate una fettina di prosciutto cotto, spalmatela con un po' di mascarpone e sopra mettete un cucchiaino di funghi.

Chiudete e fissate con uno stecchino.

Ritagliate dalla parte centrale del pomodoro quattro fettine, adagiatene una su ogni portafoglio e nappatela con un fiocchetto di burro e un pizzico di sale.

Imburrate una teglia, sistematevi i petti di pollo, copriteli con un foglio di carta d'alluminio e cuocete in forno preriscaldato a 210 gradi per un quarto d'ora.

Togliete il foglio e fateli dorare sotto il grill. Vini di accompagnamento: Dolcetto D'Asti DOC, Rosso Piceno DOC, Donnici DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 100g di mascarpone
- 2 fette di prosciutto cotto
- 250g di funghi freschi
- 1 pomodoro
- 40g di burro
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con Verdure](#)
- [Pollo Ai Funghi Freschi](#)
- [Pollo Al Formaggio](#)
- [Pollo Al Formaggio \(2\)](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)

Petti Di Pollo Fioriti

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Sfibrate con un batticarne i petti di pollo per non farli deformare durante la cottura; metteteli poi a lessare con le erbe aromatiche e poi lasciatele raffreddare nel loro sugo di cottura. Scolateli e distendeteli in un vassoio.

Rimettete a bollire il sugo di cottura della carne, unite la bustina di gelatina in polvere precedentemente sciolta in acqua fredda. Passatela poi sui petti di pollo.

Ritagliate dei fiorellini dal tartufo, dalla carota e dal peperone e sistemateli sulla carne; ripassate un altro strato di gelatina e mettete ad indurire in frigo. La gelatina rimasta, dopo averla indurita in frigo, andrà sistemata tra i petti.

Ingredienti per 4 persone

- petti di pollo
- erbe aromatiche
- 1 bustina di gelatina
- 1 tartufo
- 1 carota
- 1 peperone rosso

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Ai Funghi \(3\)](#)
- [Galantina Di Pollo](#)
- [Pollo In Tegame](#)

Petti Di Pollo Guarniti

Ricetta di pollo a base di petti di pollo

Ricetta

Appiattite leggermente i petti di pollo con il batticarne, infarinateli da ambedue le parti e fateli rosolare nella metà del burro e qualche cucchiata di olio. Salateli, pepateli e, quando saranno ben coloriti, spruzzateli con mezzo bicchiere circa di vino bianco.

Fate evaporare quasi completamente il vino, quindi mettete il coperchio e proseguite la cottura fino a quando i petti saranno ben coloriti. Nel frattempo pelate i funghi (se usate i porcini strofinateli appena con un telo umido), tagliate via la parte terminale del gambo e affettateli.

Mettete al fuoco una padella con il rimanente burro qualche cucchiata di olio e lo spicchio di aglio schiacciato. Quando l'aglio sarà colorito, eliminatelo e versate in padella i funghi, salateli, pepateli, coperchiateli e cuoceteli a fuoco lento. Pochi minuti prima di togliere i funghi dal fuoco, spolverizzateli con il prezzemolo tritato.

Scolate i petti di pollo, sistemateli su un piatto di servizio e copriteli completamente con le fettine di funghi.

Disponete tutt'attorno ai petti di pollo i mezzi pomodori che avrete cucinato in questo modo: tagliateli a metà, privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione, spolverizzateli con il pangrattato mescolato al prezzemolo tritato insieme all'aglio, cospargeteli di abbondante olio, sale e pepe e metteteli a cuocere in forno alla temperatura di 170 gradi sul termostato, dopo averli disposti in una pirofila ben unta di olio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 300g di funghi coltivati (o funghi porcini)
- 30g di burro
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- poca di farina
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la guarnizione:
- 4 pomodori maturi un po' sodi
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- alcuni cucchiaini di pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Tacchino Alle Mandorle E Funghi](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(3\)](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)

Petti Di Pollo In Agrodolce

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a fette sottili i petti, salarli e peparli.

Scaldare l'olio di sesamo in padella e farvi rosolare i petti, poi toglierli dal fuoco e tenerli al caldo.

Tagliare a dadini cipolla, peperone ed ananas e rosolarli nel condimento usato in precedenza per la carne per 5 minuti. A parte mescolare concentrato di pomodoro, aceto, salsa di soia, brodo, pasta di soia ed olio piccante (olio con peperoncini messi a macerare).

Aggiungere la fecola e legare con tale composto le verdure nella padella.

Correggere con sale, pepe e glutammato.

Aggiungere la carne e cuocerla ancora brevemente, servire subito col riso al vapore o alla cantonese.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 4 cucchiaini di olio di sesamo
- 1 cipolla
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 4 fette di ananas
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 2 tazze di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di pasta di soia
- 2 cucchiaini di fecola
- 1 cucchiaino di glutammato monosodico
- alcune gocce di olio piccante
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Pollo Con Verdure](#)

Petti Di Pollo In Carpione

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate ogni petto a metà e battete la carne per assottigiarla.

Lasciate le cotolette immerse per un quarto d'ora nelle uova sbattute leggermente salate e poi passatele nel pangrattato.

Scaldare in un tegame una noce di burro con due cucchiaini d'olio e fatevi dorare a fiamma moderata per una decina di minuti i petti di pollo da entrambe le parti. Intanto preparate la marinata.

Rosolate in poco olio la cipolla, il sedano e la carota tagliati a fettine, regolate sale e pepe, aggiungete l'aceto e il vino. Appena raggiunta l'ebollizione ritirate dal fuoco. A questo punto unite la salvia e l'aglio a fettine.

Versate la marinata calda sulle cotolette.

Lasciate raffreddare poi mettete in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire. È una preparazione gradevole e saporita che offre il vantaggio di essere preparata anche con un giorno di anticipo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 2 uova
- 30g di burro
- 2 bicchieri di aceto di vino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 4 foglie di salvia
- 1 costa di sedano
- 2 spicchi di aglio
- pangrattato
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Petti Di Pollo In Salsa Di Mandorle](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)

Petti Di Pollo In Cartoccio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividete i petti di pollo, disponeteli su 4 fogli di carta da forno, aromatizzateli con un po' di spezie, sale, pepe, cospargete di formaggio e di funghi affettati.

Versate su ognuno un filo d'olio; chiudete i cartocci e cuocete in forno a 180 gradi per circa mezz'ora.

Portate a tavola e nei cartocci.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 150g di funghi champignon
- formaggio grattugiato
- spezie
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Limonia](#)
- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)

Petti Di Pollo In Crosta Di Frutta Secca Con Zabaglione Al Marsala

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Infornare a 180 gradi per 8 minuti il pollo rosolato con una crosta di frutta secca, pangrattato e burro.

Fare lo zabaglione.

Lessare i tagliolini e versarli nella padella del pollo con la bietolina a julienne.

Servire la carne sui tagliolini e lo zabaglione.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 10g di noci
- uvetta
- pinoli
- 30g di pangrattato
- 20g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1/2 bicchiere di brodo
- 50g di bietoline
- 100g di pasta tipo tagliolini
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Involtino Di Petto Di Pollo Con Prosciutto Crudo E Salsa Di Mirtilli](#)
- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)
- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)

Petti Di Pollo In Salsa Agretta

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggete in una casseruola cipolla, prezzemolo, burro e olio.

Unite i petti di pollo, l'aceto, cetriolini e capperi tritati, sale e pepe e cuocete per 10 minuti girando spesso la carne perché si insaporisca.

Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Mousse Di Pollo \(2\)](#)
- [Scaloppine Di Pollo](#)
- [Insalata Di Tacchino](#)
- [Pollo Ai Capperi](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)

Petti Di Pollo In Salsa Di Mandorle

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame sciogliete la metà del burro e rosolatevi a fuoco basso i petti di pollo.

Aggiungete il succo del limone, salate, pepate, coprite e cuocete per 20 minuti.

Togliete la carne e mettete nel recipiente la metà del restante burro, le mandorle tritate, l'aglio schiacciato e la cipolla tagliata a fettine sottili. Appena le mandorle hanno preso colore, unite il burro rimasto, versate il vino e fate evaporare.

Rimettete i petti nel tegame, quando sono ben caldi disponeteli sul piatto da portata, copriteli con la salsa, cospargeteli di prezzemolo fresco tritato. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Petit Rouge DOC, Colli Piacentini Cabernet Sauvignon DOC, Corvo Rosso VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 40g di burro
- 1/2 di limone
- 40g di mandorle
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- prezzemolo fresco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)

Petti Di Pollo Marinati Al Basilico

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire i petti di pollo togliendo l'osso centrale e dividere ciascuno a metà. Disporli in una terrina; coprirli con succo di limone, olio, 1 cucchiata di basilico, aglio e poco sale. Farli marinare per 2 ore rigirandoli ogni tanto. Sgocciolarli e, in una padella antiaderente preriscaldata, cuocerli da una parte e dall'altra, unendo man mano il succo della marinata.

Aggiustare di sale. Disporre nei piatti cospargendo di altro basilico tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- succo di limone
- abbondante di basilico tritato
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Spiedini Di Pollo](#)
- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Medaglioni Di Pollo Con Verdure E Cavolo](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Pollo Al Diavolicchio](#)

Petti Di Pollo Nocciolati

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite e tagliate a rondelle sedano e carote.

Tagliate i petti di pollo a filetti, infarinateli e fateli cuocere a fuoco alto per qualche minuto in una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva e nel quale avrete fatto appassire lo scalogno tritato finemente.

Aggiustate di sale e pepe. Quando la carne avrà preso colore toglietele dalla teglia e passatela nelle nocciole tritate come per impanarla. Nella teglia mettete le verdure: bagnatele col vino e lasciate cuocere a fuoco basso, coperto, per 10 minuti. A fine cottura rimettete il pollo nella teglia, spolverate con le nocciole rimaste e fate cuocere ancora per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 scalogno
- 150g di nocciole tritate
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe
- farina

Ricette simili

- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Petti Di Pollo Alle Ciliegie](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)

Petti Di Tacchino Al Prosciutto

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Ricavare delle costolettine dai petti di tacchino. Spianarle con il batticarne, passarle nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Friggerle nel burro, farle dorare e salarle.

Adagiare sopra ogni costolettina 1 fetta di prosciutto e sopra 1 cucchiata di parmigiano. Disporre le costolette in 1 pirofila e metterle in forno caldissimo, cospargendo di parmigiano e di fiocchetti di burro, lasciando gratinare per qualche minuto.

Ingredienti per 6 persone

- 4 petti di tacchino
- 100g di prosciutto cotto
- 120g di burro
- formaggio parmigiano grattugiato
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 1 uovo
- sale

Ricette simili

- [Cotolette Al Forno](#)
- [Filetti Del Buongustaio](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Formaggio](#)
- [Crocchette Di Tacchino Con I Funghi](#)
- [Filetti In Salsa](#)

Petti Farciti

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Battere bene i petti di pollo; al centro mettere il ripieno ottenuto mescolando la ricotta con tuorlo d'uovo, prezzemolo, worcester, sale e pepe.

Arrotolare la carne e preparare gli involtini, infarinarli leggermente e rosolarli nel burro.

Salare e pepare e versare il Brandy, fiammeggiare e poi aggiungere un mestolo di brodo, coprire con il coperchio e continuare la cottura per circa 20-30 minuti.

Servire gli involtini con il sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petti di pollo interi (tagliati a metà)
- 50g di ricotta fresca (o formaggino fresco)
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 5 gocce di salsa worcester
- 1 limone (scorza grattugiata finemente)
- sale
- pepe
- 50g di burro
- 1 bicchierino di brandy
- brodo di dado (o brodo di carne)
- farina

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Petti In Salsa All'uovo](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)

Petti In Salsa All'uovo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Cuocere, a fuoco basso, i petti di pollo per 15 minuti circa, metterli in un piatto di portata e tenerli al caldo. Intanto sbattere in una tazza i tuorli aggiungendo il sale, il succo di mezzo grosso limone e tre cucchiaini di acqua.

Versare la crema, mescolando, nella padella, tenendo il fuoco bassissimo finché la salsina di addensa e quindi versarla sui petti di pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo tagliati a metà
- 3 tuorli d'uovo
- limone
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Petti Farciti](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Spiedini Di Pollo](#)
- [Limonia](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)

Petti Vestiti Di Buono

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Disponete le cotolette in una teglia imburrata, conditele con il sale e il pepe, fatele dorare a fuoco moderato per circa 2 minuti.

Distendete sopra ogni cotoletta una fetta di prosciutto crudo e ricopritele con una fetta di formaggio groviera.

Mettete il tegame nel forno, precedentemente riscaldato a 200 gradi; appena il formaggio fonde, togliete le cotolette, disponetele su un piatto ben caldo, cospargetele con il fondo di cottura e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 1 confezione di filetti di pollo impanati
- 2 fette di prosciutto crudo
- 2 fette di formaggio groviera
- 25g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Filetti Di Tacchino Alla Bolognese](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Fegatini Alla Salvia](#)

Petto D'anatra Al Madera Con Soufflé Di Uvette

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Con questi ingredienti si ottengono 8 soufflé.

Condite i petti d'anatra e fateli cuocere in forno a 200 gradi in una miscela di olio e burro. Per la salsa fate ridurre di due terzi vino rosso e Madeira e aggiungetevi il fondo di pollame.

Unite quindi la panna e il burro, lasciate ridurre sul fuoco e controllate il sapore. Se la salsa non dovesse risultare abbastanza cremosa si potrà legare, a caldo, con un poco di farina di fecola disciolta nel vino rosso. Per i soufflé frullate il latte con un cucchiaino di uvetta ammollata.

Fate quindi prendere bollore alla miscela con l'aggiunta della farina e dello zucchero, mescolando.

Lasciate raffreddare, incorporatevi il tuorlo e poi il burro a pezzetti piccoli.

Battete a neve gli albumi con lo zucchero e incorporateli dolcemente all'impasto. Alla fine unitevi le uvette rimaste.

Imburrate le formine da soufflé, spolverizzatele di zucchero e riempitele fino a metà. Cuocetele per una ventina di minuti al forno a 200 gradi.

Affettate i petti d'anatra, serviteli su piatti caldi nappati di salsa al vino rosso e guarniti con un soufflé ciascuno.

Ingredienti per 4 persone

- per la salsa:
- 480g di petto d'anatra
- 4 cl di vino madera
- 20 cl di fondo bruno di pollame
- 1 cucchiaino di panna
- 10g di burro
- 1 cucchiaino di fecola
- per i soufflé:
- 25 cl di latte
- 65g di farina
- 65g di zucchero
- 1 tuorlo d'uovo
- 25g di burro
- 4 albumi d'uovo
- 10g di zucchero
- 20g di uvetta sultanina

Ricette simili

- [Involtino Di Tacchino](#)
- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Petto Di Pernice Stufato](#)
- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)
- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)

Petto D'anatra Al Pomodoro

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Pelate al vivo i pompelmi sopra una ciotola per raccoglierne il succo.

Tagliate la polpa a dadini, metteteli in una pentola con il loro succo e quello dell'arancia.

Aggiungete lo zucchero, due grani di pepe, un po' d'acqua e, soltanto se piace il sapore, un pizzico di cannella.

Cuocete a fuoco medio per un quarto d'ora. Intanto praticate piccole incisioni nella parte più grassa dei petti e rosolateli a fuoco vivo in un tegame con un cucchiaino d'olio.

Continuate la cottura in forno per 10 minuti.

Ritirate, tenete la carne al caldo e lasciatela riposare prima di affettarla.

Versate l'aceto nella teglia di cottura, mescolate.

Unite due cucchiaini di succo di pompelmo.

Salate, pepate e fate ridurre a fiamma bassa.

Regolate sale e pepe.

Amalgamate al composto una noce di burro mescolando con cura.

Tagliate i petti a fettine leggermente oblique, disponetele sul piatto da portata e copritele con la salsa agrodolce.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti d'anatra
- 2 pompelmi
- 1 arancia
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- sale
- 2 grani di pepe
- 1 pizzico di cannella (facoltativo)

Ricette simili

- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica \(2\)](#)
- [Insalata Di Petto D'anatra Selvatica](#)
- [Petti D'anatra Ai Fichi](#)
- [Petto D'anatra Alle Spezie](#)

Petto D'anatra Alle Spezie

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Pulite carote e rape e cuocetele per circa 10 minuti in acqua salata, finché sono morbide ma ancora consistenti.

Incidete con tagli obliqui profondi 1/2 centimetro la pelle del petto d'anatra.

Mescolate insieme le spezie e spalmatele sul petto di anatra, dal lato della carne.

Adagiate la carne in una casseruola a fondo spesso (meglio se di ghisa), con la pelle verso il basso, e cuocete a fiamma moderata per 8 minuti.

Girate i petti, eliminate il grasso formatosi nella casseruola e cuocete altri 7 minuti.

Adagiate la carne su un piatto, coprite con un foglio di alluminio e lasciate riposare 15 minuti.

Eliminate il grasso nella casseruola e mettetevi l'aceto, facendolo poi evaporare.

Unite il miele e le verdure e lasciate insaporire una decina di minuti.

Affettate sottili i petti di anatra e sistemateli sui piatti, contornati dalle verdure.

Riscaldare nella casseruola il liquido rimasto nel piatto nel quale ha riposato la carne, versatelo su anatra e verdure e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti d'anatra da 350 g
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di pepe macinato
- 1/2 cucchiaino di coriandolo
- 2 pizzichi di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 400g di carotine
- 400g di rape piccole
- sale

Ricette simili

- [Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort](#)
- [Poule Au Pot](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Petto D'anatra Al Pomodoro](#)
- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena](#)

Petto D'anatra Con Gallette Di Riso

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Portate ad ebollizione in una casseruola mezzo litro d'acqua salata, unite il riso e lasciatelo cuocere fino a quando avrà completamente assorbito il liquido. A questo punto toglietelo dal fuoco, lasciatelo intiepidire e incorporatevi due tuorli e una macinata di pepe.

Fate fondere 20 g di burro in una padellina, rosolatevi gli scalogni tritati a calore moderato per 4-5 minuti, sempre mescolando, quindi aggiungete i funghi, fatti ammorbidire in acqua fredda e strizzati.

Mescolate e lasciate cuocere a recipiente coperto per 3 minuti.

Bagnate il soffritto con il Cognac e il brodo e fate ridurre il miscuglio della metà, quindi incorporatevi la panna e spegnete.

Fate intiepidire il composto, frullatelo e tenetelo in caldo.

Praticate alcune incisioni sulla pelle dei petti d'anatra, servendovi di un coltellino ben affilato, cospargeteli con sale e pepe e fateli rosolare a fuoco vivo in una padella antiaderente, prima dal lato della pelle, quindi dall'altro.

Diminuite la fiamma e cuocete la carne a calore moderato per 8-10 minuti. Nel frattempo incorporate al riso due cucchiaini di salsa di funghi.

Fate scaldare l'olio in una padellina, mettetevi un cucchiaino del composto di riso, schiacciatelo e fate dorare la galletta ottenuta da entrambi i lati. Trasferitela su un foglio di carta assorbente e ripetete l'operazione fino ad esaurimento del riso. Al termine ponete le gallette su un piatto di portata caldo, sistematevi sopra la carne tagliata a fettine sottili e versate su questa la salsa di funghi calda, alla quale avrete incorporato il resto del burro.

Cospargete la preparazione col cerfoglio tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti d'anatra con la pelle
- 200g di riso integrale
- 40g di funghi secchi
- 2 tuorli d'uovo
- 2 scalogni
- 2 cucchiaini di panna
- 2 cucchiaini di brodo di pollo
- 1 bicchierino di cognac
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di farina
- 40g di burro
- 1 pizzico di cerfoglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Fricassee Di Cosce Di Pollo](#)
- [Petti D'anatra Alla Senape](#)
- [Petti D'anatra Ai Fichi](#)

Petto D'anatra Con Salsa Al Roquefort

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Sbucciate le pere, tagliatele in quarti e privatele del torsolo.

Fate scaldare lo zucchero in una casseruola a calore moderato e, quando comincia a caramellare, unitevi il Barbaresco e le spezie e portate ad ebollizione.

Aggiungete quindi le pere e fatele cuocere a fiamma bassa per 10 minuti, dopodichè toglietele dal fuoco e tenetele da parte.

Preparate la salsa: fate soffriggere dolcemente la cipolla in una casseruola con il burro per 5 minuti, quindi versate il brodo e fate ridurre il composto della metà.

Unite la panna e proseguite la cottura fino ad ottenere una salsa cremosa, quindi passatela al setaccio, raccoglietela nella casseruola e incorporatevi il Roquefort, aiutandovi con uno sbattitore elettrico. In ultimo regolate la salsa di sale e pepe.

Cospargete con sale e pepe anche i petti d'anatra e fateli rosolare da ogni lato in un tegame con lo strutto caldo, a calore moderato per 8-10 minuti, dopodichè lasciateli riposare su una griglia.

Tagliate a ventaglio le pere e ponetele in quattro piatti individuali insieme ai petti d'anatra, anch'essi tagliati a fettine, e alla salsa al formaggio.

Guarnite la preparazione con qualche fogliolina di menta fresca e servite con contorno di rosette di purea di patate gratinate nel forno.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti d'anatra disossati (300g ognuno)
- sale
- pepe bianco
- 25g di strutto
- alcune foglie di menta per guarnire
- per le pere al barbaresco:
- 2 pere
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 25 cl di barbaresco
- 1/2 stecca di cannella
- 2 chiodi di garofano
- 2 grani di pepe
- 1 pizzico di cardamomo
- per la salsa:
- 1/2 di cipolla tritata
- 10g di burro
- 2 cucchiaini di aceto di vino rosso
- 4 cucchiaini di vino rosso
- 25 cl di brodo d'anatra
- 10 cl di panna
- 50g di formaggio roquefort
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- [Anatra Al Barbaresco](#)
- [Petto D'anatra Al Pomodoro](#)
- [Petto D'anatra Alle Spezie](#)
- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)
- [Petti D'anatra Al Vino Rosso](#)

Petto D'oca Al Marsala Con Verdure E Pomodori

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Dividere a metà il petto, rosolarlo in padella con olio per qualche minuto, salare, pepare e metterlo in una pirofila da forno.

Infornare per 12 minuti a 180 gradi.

Rimettere in padella, aggiungere il burro, il marsala e far scaloppare fino ad ottenere una salsa cremosa. Poi cuocere in padella con olio e sale le verdure tagliate a rondelle e i pomodorini tagliati in 4.

Servire unendo le verdure alla carne con salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto d'oca
- 1 porro
- 1 carota
- 1 scalogno
- 4 pomodorini
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di vino marsala secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pernici Al Marsala](#)
- [Cosce D'oca In Agrodolce](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)
- [Tacchinella Glassata](#)

Petto D'oca All'aceto Balsamico

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Preparate la salsa: in una ciotola versate olio e aceto, emulsionate sbattendo con una piccola frusta, unite due spicchi d'aglio sbucciati, un pezzetto di peperoncino tritato e un pizzico di sale. In un tegame scaldate una noce di burro e due cucchiaini d'olio, fatevi dorare due spicchi d'aglio e toglieteli.

Adagiate nel recipiente il petto d'oca a fettine e rosolatele a fuoco vivo alcuni minuti.

Salate, pepate, spruzzate l'aceto balsamico, riducete il calore e cuocete 15-20 minuti.

Disponete su un piatto da portata e versatevi sopra la marinata. Vini di accompagnamento: Carema DOC, Vino Nobile Di Montepulciano DOCG, Taurasi DOCG.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto d'oca
- 90g di aceto balsamico
- 1 noce di burro
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- per la salsa:
- 10 cl di olio d'oliva
- 10 cl di aceto balsamico
- 2 spicchi di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena \(2\)](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Cosce D'oca In Agrodolce](#)
- [Tacchino Alla Barbabietola](#)
- [Fettine Con Barbabietola \(2\)](#)

Petto D'oca Con Corona Di Polenta E Zucca In Agrodolce

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Salare e pepare la carne, rosolare e infornare per 7 minuti.

Saltare la zucca a cubetti con zucchero e aceto nella padella della carne.

Fare la polenta e mescolarne la metà col prezzemolo.

Alternare in coppette 2 cucchiariate di polenta al prezzemolo e 2 di polenta gialla lasciando un buco al centro.

Servire la carne a fettine e la polenta farcita con la zucca.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti d'oca
- 1 cucchiaio di zucchero
- 100g di zucca
- 100g di polenta precotta
- 300g di acqua
- 20g di prezzemolo
- 1 cucchiaio di aceto di vino rosso
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Faraona Con Mirtilli All'agro](#)
- [Piccole Quenelles Di Tacchino Con Polenta](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Pollo Al Diavolicchio](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Petto Di Cappone Con Verza E Melagrana

Ricetta di pollo a base di cappone

Ricetta

Rosolare il cappone con l'olio, salare pepare ed infornare per 10 minuti.

Unire la verza tagliata a pezzetti e sbollentare.

Bagnare col vino e col succo di melagrana e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di cappone
- 200g di verza
- 1 melagrana
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Involtino Di Petto Di Pollo Con Prosciutto Crudo E Salsa Di Mirtilli](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Anatra Al Barbaresco](#)

Petto Di Faraona Alla Crema

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Battere i petti di faraona, infornarli e saltarli in padella con il burro e la cipolla tritata. Una volta dorati bagnarli con il cognac, fiammeggiare e aggiungere un goccio di panna.

Tirare la salsa e servire spolverando con erba cipollina tritata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di faraona
- 1/2 di cipolla
- 1 noce di burro
- 1 goccio di panna
- cognac
- farina
- erba cipollina tritata

Ricette simili

- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Petto Di Faraona Con Crema Di Carote](#)
- [Morbidele Di Gallina Faraona](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Faraona Ai Carciofi](#)

Petto Di Faraona Con Crema Di Carote

Ricetta di pollo a base di faraona

Ricetta

Mettete in una pirofila da forno a 250 gradi i petti per 10 minuti circa. Nel frattempo, a parte unire il fondo di faraona e la panna, farlo ridurre, unire il rametto di rosmarino.

Togliere la faraona dal forno, tagliarla a fettine, napparla con il sugo e servire con purea di carote. NOTA: il fondo di faraona si ottiene mettendo in un tegame sedano, carota, cipolla, aglio e abbondante rosmarino con la carcassa della faraona nel forno, rosolarlo, bagnarlo con il vino bianco e cuocerlo aggiungendo ogni tanto un goccio di brodo per 34 d'ora; a cottura ultimata schiacciare bene le ossa e passare al colino.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di faraona
- 1/4 di fondo di faraona
- 10 cl di panna fresca
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petto Di Faraona Alla Crema](#)
- [Faraona Al Lardo E Pinot Nero](#)
- [Morbidele Di Gallina Faraona](#)
- [Faraona Al Mascarpone](#)
- [Faraona All'aceto](#)

Petto Di Pernice Stufato

Ricetta di pollo a base di pernice

Ricetta

Lavate i petti sotto l'acqua corrente e asciugateli con un canovaccio.

Mondate tutti gli ortaggi e riduceteli in finissima brunoise.

Fate fondere il burro in una larga padella e rosolatevi a fuoco vivo i petti, già cosparsi con sale e pepe, lasciando la parte con la pelle a contatto col fondo del recipiente.

Aggiungete la brunoise di verdure, fate soffriggere tutt'assieme per pochi minuti, poi versate nella padella il fondo di pollame e portate a cottura la carne (12-15 minuti) a calore moderato. Al termine unite la panna, fate cuocere ancora per qualche minuto, infine insaporite la preparazione con il dragoncello e l'aceto.

Servite i petti di pernice con il loro fondo di cottura e un contorno di patate bollite.

Ingredienti per 2 persone

- 4 petti di pernice (di 70g ciascuno)
- 10g di burro
- sale
- pepe bianco
- per la salsa:
- 30g di scalogno
- 40g di porro
- 60g di carote
- 40g di sedano rapa
- 10 cl di fondo chiaro di pollame
- 10 cl di panna
- 1 cucchiaino di dragoncello tritato
- alcune gocce di aceto di vino bianco

Ricette simili

- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)
- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Galletti Stufati Al Sauternes](#)
- [Galletti Lessati Con Verdure](#)
- [Fondo Scuro Di Pollame](#)

Petto Di Pollo Ai Mirtilli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ripulite il petto di pollo dell'ossicino centrale, delle cartilagini e delle eventuali parti grasse, poi asciugatelo bene con carta da cucina. Mettetelo in un piatto e cospargetelo con il sale e 1 cucchiaino di zucchero, strofinandolo bene.

Aromatizzate con qualche grano di pepe e con abbondanti foglie di aneto, poi coprite con pellicola trasparente e tenete in frigorifero per 2 giorni. Di tanto in tanto scolate la carne dal liquido che si sarà formato. Quando la superficie del petto di pollo si presenterà secca toglietelo dalla marinata, ripulitelo perfettamente e affettatelo sottilmente, come si trattasse di salmone.

Mondate i mirtilli e metteteli in una casseruola con la scorza di mezzo limone e 2 cucchiaini di zucchero.

Cuocete soltanto quanto basta perché lo zucchero si sciolga quindi frullate e servite la salsa fredda con il pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 200g di mirtilli
- aneto fresco
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 manciata di sale grosso
- scorza di limone
- pepe nero in grani

Ricette simili

- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Involtino Di Petto Di Pollo Con Prosciutto Crudo E Salsa Di Mirtilli](#)
- [Pollo Al Cartoccio \(3\)](#)
- [Pollo Lessato](#)
- [Galletto Alla Mediterranea](#)

Petto Di Pollo Alla Frutta

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare la frutta sbucciata a dadini, soffriggerla in una padella per 5 minuti nel burro, poi toglierla e nella stessa padella mettere i petti di pollo divisi a metà e incisi orizzontalmente, rosolarli per 5 minuti da ambo i lati. Farciteli con la frutta precedentemente cotta, disporli in una pirofila ricoprite con la frutta rimasta, irrorateli con l'aceto e passateli al forno a 180 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 1 mela
- 1 pera
- 1 arancia
- 1 banana
- farina
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Marsala Con Mele E Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petti Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Pollo Alla Malva](#)

Petto Di Pollo Alle Olive

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame sul fuoco far scaldare l'olio e il burro e farvi rosolare i petti di pollo divisi in piccoli pezzi e insaporirli con sale e pepe. Farli colorire da ogni parte a fuoco vivace.

Scolare il pollo e, nello stesso tegame, mettere la cipolla e l'aglio tritati finemente e farli rosolare per 2-3 minuti, aggiungere di nuovo i petti di pollo, scaldarli, bagnarli con il vino bianco e farlo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungere le olive e far cuocere a tegame coperto per 15 minuti circa; poco prima di togliere dal fuoco unire il basilico tagliuzzato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 100g di olive verdi snocciolate
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mazzetto di basilico
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Bocconcini Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Profumato](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)

Petto Di Pollo Con Canederli Di Spinaci

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Aromatizzare la carne con paprica e rosmarino, rosolarla ed infornarla per 15 minuti.

Lavare e sbollentare gli spinaci. Raffreddarli e frullarli.

Amalgamare il pane a cubetti, l'uovo, il latte, la farina e gli spinaci.

Formare i canederli a lato.

Condire il tutto con burro fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo
- 100g di spinaci
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di farina
- pane in cassetta
- latte
- burro
- paprica
- rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Al Verde](#)
- [Polpette Di Pollo \(2\)](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)

Petto Di Pollo Con Piselli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sciogliere il burro in una padella, infarinare i petti di pollo e rosolarli nel burro col vino bianco.

Aggiungere i piselli precedentemente lessati e completare il tutto con panna da cucina. Far cuocere per 5-6 minuti e servire.

Ingredienti per 2 persone

- 250g di petto di pollo
- 500g di pisellini surgelati
- 1 bicchiere di vino bianco
- latte
- 1 confezione di panna da cucina

Ricette simili

- [Sformati Di Pollo](#)
- [Gnocchetti Di Pollo E Ortica](#)
- [Mousse Di Pollo](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)

Petto Di Pollo Con Sorpresa

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Aprite il petto di pollo e battetelo in modo da formare due grandi fette di carne disossata.

Salate e pepate.

Pulite e tagliate a dadini le verdure, lessatele in acqua salata per 10 minuti, passatele in una terrina e conditele col limone e l'olio d'oliva.

Disponete le verdure sulla carne, arrotolatela e chiudetela con dello spago da cucina.

Cuocete i rotoli in un tegame con poco olio d'oliva facendolo prima rosolare a fiamma vivace perché la carne prenda colore, poi lasciate arrivare a cottura a tegame coperto aggiungendo se necessario qualche cucchiaio di acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo piuttosto grandi
- 4 zucchine
- 4 carote
- 1 patata
- 1 finocchio
- sale
- pepe
- poco di olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)

Ricette simili

- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Mousse Di Pollo \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Pollo Al Vapore](#)
- [Petti Di Pollo Alla Panna](#)

Petto Di Pollo Con Zucchini Grattugiati

Ricetta di pollo a base di petto di pollo

Ricetta

Grattugiare gli zucchetti con la grattugia da rösti, unire l'uovo, il parmigiano e il pangrattato e mescolare bene.

Condire con spezie.

Condire le fettine di pollo con sale e pepe, farle rosolare in poco olio, quindi asciugarle con carta da cucina per asportare l'olio rimasto.

Passare le fettine nel composto di zucchetti, uovo e pangrattato, metterle in una teglia e far cuocere nel forno per 10 minuti a 200 gradi.

Guarnire con salsa preparata con pomodori pelati, aglio, cipolle tritate ed erbe della Provenza.

Ingredienti per 4 persone

- 2 zucchini
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di pangrattato
- sale
- pepe
- 2 fette di petto di pollo
- 1/2 cucchiaino di olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Al Verde](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Polpettine Di Pollo \(2\)](#)
- [Costolette Di Pollo In Insalata](#)

Petto Di Tacchina Del Fattore

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Formare un composto formato dall'aglio e il prosciutto crudo triturati e lardare con esso il petto della tacchina; porre sul fuoco una casseruola e portarla al giusto calore.

Inserire il petto e rosolarlo da tutte le parti, aggiungere il vino e coprire con il coperchio e cuocere un'ora. Al momento di servire spolverare di dragoncello.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di petto di tacchina
- 200g di prosciutto crudo magro
- aglio
- dragoncello
- vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtino Di Petto Di Pollo Con Prosciutto Crudo E Salsa Di Mirtilli](#)
- [Pollo Di Nonna Adele](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)
- [Pollo Del Diavolo Buono](#)
- [Piccioni Farciti](#)

Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Spellate e sminuzzate la salsiccia, snocciolate le prugne dividendole a metà, tritate le noci, tagliate a dadini la mela sbucciata.

Amalgamate il tutto in una ciotola, condite con sale e pepe; unite le castagne sbriciolate e l'uovo.

Riempite con ripieno la tasca di tacchino e cucite l'apertura, avvolgetela con le fette di pancetta, legatela e rosolatela nel burro. Quando ha preso colore passate in forno a 180 gradi per circa 1 ora e mezzo. Cinque minuti prima di togliere bagnate con il succo di mezzo limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di tacchino
- 1 salsiccia
- alcune di prugne
- alcune di noci
- 1 mela
- sale
- pepe
- alcune di castagne
- 1 uovo
- alcune fette di pancetta
- burro
- 1/2 di limone (succo)

Ricette simili

- [Tacchino Di Natale](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Tacchino Ripieno Di Castagne](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)

Petto Di Tacchino In Agrodolce

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Preparate la marinata.

Mescolate in una ciotola l'aceto con la salsa di soia, l'olio, il peperoncino, lo zucchero e l'aglio schiacciato, poi sistematevi dentro il tacchino e lasciatelo marinare per 12 ore al fresco, coperto con della pellicola, avendo cura di girare e di bagnare ogni tanto. Asciugatelo quindi bene con della carta assorbente, legatelo con del filo da cucina e fatelo rosolare uniformemente a fuoco vivace in una casseruola con l'olio caldo.

Abbassate poi la fiamma, salate, pepate e cuocete per un'ora e 15 minuti, bagnando ogni tanto con il liquido della marinata (nel caso non fosse sufficiente, utilizzate del brodo). Nel frattempo, sbucciate le patate e riducetele a fettine.

Tagliate a pezzi la zucca e trasferitele entrambe in una teglia imburrata, bagnatele con qualche cucchiaino di acqua, copritele con alluminio e cuocetele per un'ora in forno già caldo a 180 gradi. A fine cottura, schiacciatele con una forchetta in modo da ottenere una purea.

Fate fondere il burro in una padella con lo zenzero grattugiato, quindi unite la purea di patate e zucca, sale e pepe a piacere e lasciate cuocere per un paio di minuti.

Servite l'arrosto affettato con il pasticcio preparato. Per un sapore ancora più agrodolce, sostituite le patate comuni con quelle dolci.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di petto di tacchino
- 300g di polpa di zucca
- 200g di patate
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 40g di burro più quello per la teglia
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- brodo vegetale
- sale
- pepe
- per la marinata:
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di peperoncino piccante secco

Ricette simili

- [Pollo Allo Zenzero](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Tacchino Farcito Al Riso](#)
- [Tacchino Al Timo E Capperi](#)
- [Pollo Ai Germogli](#)

Piccione Al Nebbiolo Con Funghi

Ricetta di pollo a base di piccione

Ricetta

Condite i piccioni con sale e pepe. Rosolateli in olio e burro, brevemente in maniera che lascino un bel fondo di cottura: l'ideale è un grosso tegame in cui cuocerne mezza dozzina insieme. I piccioni si cuociono interi e si dividono prima di servire. Levateli dal tegame, togliete il grasso di cottura e diluite il fondo con il Nebbiolo.

Unite il fondo di tartufo e lasciate ridurre il tutto.

Controllate il condimento e incorporatevi, prima di servire, del burro freddo a pezzetti.

Affettate il tartufo e rosolatelo con i funghi.

Servite i piccioni con la salsa al vino e i funghi tartufati.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni pronti per la cottura
- sale
- pepe di mulinello
- olio d'oliva
- 4 bicchieri di vino nebbiolo
- burro

Ricette simili

- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)
- [Galletti Lessati Con Verdure](#)
- [Galletti In Pentola](#)
- [Piccioni Allo Spiedo](#)
- [Piccioni Al Prosciutto](#)

Piccione Al Vino Rosso E Ginepro Con Mele Caramellate

Ricetta di pollo a base di piccione

Ricetta

Rosolare il piccione, unire le verdure a julienne e il ginepro, bagnare con il vino e infornare per pochi minuti.

Tagliare a fette di 1 cm le mele, rosolare nella margarina, unire lo zucchero caramellare e infornare per 1 minuto.

Servire ponendo al centro la carne, coperta con il fondo di cottura, le verdure e intorno le mele.

Ingredienti per 4 persone

- 1 piccione
- 1 cucchiaio di bacche di ginepro
- 2 bicchieri di vino rosso
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cucchiaio di zucchero
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- margarina

Ricette simili

- [Petti Di Faraona Con Mirtilli All'agro](#)
- [Tordi In Salmi](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Fagiano Agli Aromi](#)

Piccione All'uva Bianca In Salsa Di Solleone

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Pulite i piccioni serbandone i fegatini e il cuore.

Lavate ed asciugate le foglie.

Avvolgete ogni piccione lavato, salato e pepato in una fetta di lardo e successivamente nella foglia di vite. Legateli e metteteli in una casseruola facendoli rosolare dolcemente, con i fegatini, i cuori e il mazzetto guarnito.

Innaffiate con il Solleone e fate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti.

Togliete dal fuoco e mantenete caldi i piccioni.

Aggiungete al fondo di cottura ancora un po' di vino e l'uva bianca, facendo scaldare per pochi minuti.

Togliete il lardo e le foglie di vite ai piccioni e serviteli adagiati su un'altra foglia di vite (leggermente sbollentata) con la salsa al Solleone e l'uva versata ben calda.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni
- 4 fette sottili di lardo
- 8 foglie di vite
- 4 grappoli di uva bianca
- 2 bicchieri di vino solleone
- 1 mazzetto guarnito

Ricette simili

- [Quaglie In Sarcofago](#)
- [Piccioni Allo Spiedo](#)
- [Piccione Al Nebbiolo Con Funghi](#)
- [Piccioni Al Prosciutto](#)
- [Piccione Alla Riva Del Sole](#)

Piccione Alla Riva Del Sole

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Riempire la pancia del piccione con la ventresca, la salvia e l'aglio.

Mettere il piccione sulla pirofila e infornare a 180 gradi; farli rosolare e aggiungere del vino bianco, farlo evaporare ed infine aggiungere il latte. Fine cottura 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni già puliti
- 4 fette di ventresca (2 per ogni piccione)
- salvia
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 50 cl di latte scremato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Aspic Di Piccione Con Tartufo E Fegato Grasso](#)
- [Piccione In Salsa Al Miele E Rubesco](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Piccioni Allo Spiedo](#)
- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)

Piccione Caramellato Al Miele

Ricetta di pollo a base di piccione

Ricetta

Lavare, pulire ed asciugare i piccioni.

Incidere la carne dei piccioni ed inserirne l'aglio e i chiodi di garofano.

Spennellare i piccioni con olio e condirli con il miele.

Forare i piccioni con una forchetta in modo da far entrare nella carne gli aromi. Lasciarli riposare per 30 minuti.

Scaldare l'olio in una pentola, mettere i piccioni e girarli continuamente fino a farli caramellare.

Cuocere fino a quando la carne è di colore rosa. Vino: Barbaresco (Piemonte), 4-8 anni.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni
- 4 teste di aglio (a fettine)
- 30g di olio d'oliva
- 50g di miele
- timo tritato
- sale
- pepe
- 4 chiodi di garofano
- 1 tazza di olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Al Miele](#)
- [Pollo Al Miele \(2\)](#)
- [Piccione In Salsa Al Miele E Rubesco](#)
- [Piccioni Ai Fagioli](#)
- [Fondo Scuro Di Pollame](#)

Piccione Con Salsa Alle Verze, Crocchette Di Patate, Porro Fritto

Ricetta di pollo a base di piccione

Ricetta

Saltare in padella verze aglio e una patata sminuzzati con olio, fare cuocere lentamente con un po' di brodo e alla fine frullare. Con una patata lessa fare la purea mantecando con l'uovo ed il parmigiano, ricavarne delle palline, impanarle e friggerle.

Rosolare i petti di piccione in padella antiaderente con rosmarino e olio, prima dalla parte della pelle, poi girare ed infilare in forno a 135 gradi per 12 minuti.

Stendere in un piatto caldo la salsa di verze frullata, disporvi sopra i 2 petti di piccione tagliati a fettine sottili, aggiungere sopra un ciuffo di porro fritto in julienne, decorare con le palline di crocchette alternate a dadini di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- 8 petti di piccione
- 4 foglie di verza
- 2 patate
- 8 spicchi di aglio
- 2 porri
- 1 uovo
- 100g di formaggio parmigiano
- 100g di pancarré grattugiato
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pomodoro rosso

Ricette simili

- [Petti Di Piccione Con Scarola](#)
- [Cotolette Al Forno](#)
- [Petti Di Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)

Piccione In Salsa Al Miele E Rubesco

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Tagliate le cosce, i filetti ed il fegato ai piccioni (il resto servirà per il fondo bruno).

Fate saltare i pezzi di piccione in padella con un pochino di burro, toglieteli e teneteli in caldo.

Versate nella padella, dopo aver tolto il grasso, il fondo precedentemente preparato, aggiungendo pepe. La salsa deve avere una consistenza vellutata ed un sapore quasi agrodolce.

Disponete nel piatto ben caldo i filetti tagliati a metà e le cosce, versandovi sopra la salsa, se necessario passata al colino.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni
- per il fondo:
- 2 bicchierini di vino rubesco
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- 1 fondo bruno con le ossa di piccione
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- timo
- 2 foglie di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 1 bottiglia di vino rubesco

Ricette simili

- [Faraona Al Lardo E Pinot Nero](#)
- [Aspic Di Piccione Con Tartufo E Fegato Grasso](#)
- [Tacchinella All'arancia](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Petto Di Pernice Stufato](#)

Piccioni Ai Fagioli

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Mescolate la carne per salsiccia con il dragoncello e il prezzemolo tritato, aggiungeteci il pane che avrete imbevuto nel latte, l'uovo sbattuto, il sale e il pepe. Con questo ripieno riempite i piccioni, fateli dorare in una casseruola con burro; aggiungete le cipolle e 2 carote tagliate a fettine.

Lasciate cuocere bagnando di tanto in tanto con acqua. A parte cuocete i fagioli in acqua salata con il resto delle carote tagliate, una cipolla in cui avrete messo 2 chiodi di garofano e un ramoscello di dragoncello. Prima della fine della cottura dei piccioni aggiungete i fagioli. Al momento di servire legate il sugo di cottura con un miscuglio di panna, prezzemolo e dragoncello tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni
- 1000g di fagioli
- 4 carote
- 1 mazzolino di dragoncello
- 2 chiodi di garofano
- prezzemolo
- 100g di panna
- 100g di carne da salsiccia
- 1 fetta di pane raffermo
- 1 uovo
- cipolle
- sale
- pepe
- burro

Ricette simili

- [Zuppa Di Pollo](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Piccione Caramellato Al Miele](#)
- [Oca Ripiena](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)

Piccioni Al Prosciutto

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Pulire i piccioni e legarli; salarli, peparli, avvolgerli nelle fette di prosciutto. Far soffriggere in una casseruola di terracotta l'aglio tritato e l'alloro, farvi rosolare i piccioni, spruzzarli con due o tre cucchiaini di aceto e lasciarlo evaporare.

Cuocere per circa un'ora bagnando ogni tanto con un po' di brodo caldo; togliere i piccioni dal fuoco, slegarli e servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni
- 4 fettine di prosciutto crudo
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di brodo
- poco di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Piccioni Farciti](#)
- [Aspic Di Piccione Con Tartufo E Fegato Grasso](#)
- [Piccioni Allo Spiedo](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Pernice Marinata](#)

Piccioni All'agro

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Pulite i piccioni, lavateli e asciugateli.

Mettete dentro ciascuno un pizzico di sale e di pepe, il rosmarino tritato, una foglia d'alloro, una di salvia e una fettina di pancetta. Sistemateli in un tegame, salate e versatevi il succo dei limoni filtrato al colino.

Coprite e cuocete i piccioni a fuoco dolce per 45 minuti. Serviteli con riso bollito mantecato con una noce di burro. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Nero DOC, Ronco della Simmia VdT Di Romagna, Aglianico Del Sannio Beneventano DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni
- 2 fettine di pancetta
- 2 rametti di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 2 foglie di salvia
- 2 limoni
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- 1 noce di burro

Ricette simili

- [Stracotto D'oca](#)
- [Fagiano Al Carpione](#)
- [Piccioni Arrosto](#)
- [Piccioni Alla Griglia](#)
- [Piccioni Alle Olive](#)

Piccioni Alla Griglia

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Tagliate a metà i piccioni puliti, lavati e asciugati. Lasciateli marinare per alcune ore in una terrina con il sale, il prezzemolo tritato, il succo dei limoni, alcuni grani di pepe e l'olio. Sgocciolateli, adagiateli sulla griglia del forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per 45 minuti voltandoli spesso e spennellandoli con la marinata. Serviteli con patate al cartoccio. Vini di accompagnamento: Carema DOC, Chianti Classico “Riserva” DOCG, Taurasi DOCG.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 limoni
- prezzemolo tritato
- sale
- alcuni grani di pepe

Ricette simili

- [Piccioni All'agro](#)
- [Piccione Caramellato Al Miele](#)
- [Piccioni Ripieni](#)
- [Piccioni Arrosto](#)
- [Piccioni Ai Fagioli](#)

Piccioni Alle Olive

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Pulite i piccioni, lavateli e asciugateli.

Ponete all'interno di ciascuno un pizzico di sale e una fettina di pancetta. Le altre fettine adagiatele sul petto dei volatili fermandole con alcuni giri di spago bianco da cucina.

Salate e pepate.

Sistematete i piccioni in una casseruola con 30 g di burro e cuocete in forno a 180 gradi fino a quando sono ben dorati. In un tegame insaporite nel restante burro la cipolla a fettine sottili.

Spolverizzate con un po' di maizena.

Aggiungete a poco a poco il vino e, mescolando, lasciate evaporare.

Versate il brodo tiepido, le olive snocciolate.

Tenete sul fuoco sino a quando l'intingolo non sarà ristretto.

Slegate i piccioni, tagliateli a metà, sistemateli sul piatto da portata, coprite con la salsa. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Rosso DOC, Colli Martani Sangiovese “Riserva” DOC, Ischia Per'e Palummo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni
- 100g di olive nere
- 50g di pancetta a fettine
- 50g di burro
- 1 cipolla fresca
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 tazza di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Piccioni Allo Spiedo](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Anatra All'arancia \(5\)](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)

Piccioni Allo Spiedo

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Svuotate i piccioni e conditeli all'interno con sale e pepe; infilate gli spiedi e ungeteli di tanto in tanto con un composto formato da olio, aceto, un cucchiaino di vino rosso, un po' di olive nere tritate, salvia tritata, il succo di mezzo limone, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni
- olio d'oliva
- aceto di vino
- 1 cucchiaio di vino rosso
- salvia
- olive nere
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Piccioni Alle Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Piccioni Al Prosciutto](#)
- [Piccione Alla Riva Del Sole](#)

Piccioni Arrosto

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Mettete da parte i fegatini dei piccioni.

Avvolgete i volatili in due fette di pancetta, legateli con lo spago bianco da cucina e fateli colorire in un tegame dove avete scaldato l'olio e il burro.

Regolate sale e pepe.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti.

Togliete le fettine di pancetta e fate dorare la carne per 10 minuti.

Diluite con un cucchiaino d'acqua calda il fondo di cottura, aggiungete i fegatini tritati, cuocete alcuni minuti mescolando, versate sui piccioni tagliati a metà. Vini di accompagnamento: Bricco Dell'Uccellone VdT Del Piemonte, Quarantale VdT Del Salento, Vino Nobile Di Montepulciano DOCG.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni
- 4 fettine di pancetta (fette sottili)
- 25g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo](#)

Ricette simili

- [Pernici In Casseruola](#)
- [Piccioni All'agro](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Piccioni Alle Olive](#)
- [Piccioni Ripieni](#)

Piccioni Arrosto Con Salsa Di Tartufo

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Cospargete i piccioni con sale e pepe e legateli con del filo da cucina.

Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i volatili dalla parte del petto, a fuoco vivo per alcuni minuti. Girateli, fateli dorare brevemente anche dall'altro lato, quindi passateli nel forno preriscaldato (180 gradi) per 15-18 minuti, bagnandoli spesso con il loro fondo di cottura. Al termine, lasciateli riposare per 3-4 minuti.

Sezionare i piccioni arrostiti: praticate un taglio fra il petto e le cosce, quindi ruotate queste ultime verso l'esterno fino a staccarle.

Dividete i due petti effettuando un taglio lungo lo sterno, quindi staccateli dalla carcassa.

Staccate anche le ali all'altezza dell'articolazione.

Ponete le carcasse dei piccioni in uno schiacciapatate rivestito con un telo pulito e premete con forza per far uscire tutto il succo possibile.

Preparate la salsa: ponete il liquido di conservazione del tartufo in una casseruolina e fatelo ridurre a calore moderato fino ad ottenere un quarto della quantità iniziale.

Unite allora il fondo di pollame e fate ridurre a un terzo. Infine, incorporate al fondo ristretto il burro molto freddo.

Fate bollire la salsa al tartufo, quindi mescolatevi il succo ricavato dalle carcasse.

Ponete la carne dei piccioni in due piatti individuali, su un letto di polenta appena fatta, cospargete il tutto con la salsa, guarnite con lamelle di tartufo e servite. --- CONSIGLI.

Verificate il grado di cottura di un volatile inserendo la punta di uno spiedino d'acciaio nel punto più spesso della coscia: se fuoriesce un succo rosato, significa che la carne non è ancora cotta. Il giusto punto di cottura si raggiunge quando, pungendo la carne, questa emette un liquido trasparente.

Ingredienti per 2 persone

- 2 piccioni pronti per la cottura
- sale
- pepe bianco
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 10g di burro
- per la salsa:
- 4 cl di liquido di conservazione del tartufo
- 20 cl di fondo scuro di pollame (v. ricetta)
- 10g di burro
- 30g di tartufo nero

Ricette simili

- [Fegato Di Tacchino Con Patate E Porri](#)
- [Piccione Al Nebbiolo Con Funghi](#)
- [Fegato Grosso Con Scalogno](#)
- [Galletti In Pentola](#)
- [Galletti Lessati Con Verdure](#)

Piccioni Farciti

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Pulite i piccioni e mettete da parte i fegatini.

Tritate il prosciutto cotto e quello crudo, il prezzemolo e i fegatini, unite la mollica di pane bagnata e strizzata.

Mescolate, salate, pepate e farcite i piccioni. In un tegame scaldate il burro, insaporitevi una costa di sedano e una foglia di salvia poi rosolatevi i piccioni. Bagnateli con un bicchiere di brodo e un bicchiere di vino bianco.

Cuocete coperto, a fuoco basso, un'ora. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Pinot Nero Querciolo DOC, Breganze Cabernet DOC, Torgiano Pinot Nero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 piccioni
- 50g di prosciutto cotto
- 50g di prosciutto crudo
- mollica di pane
- 50g di burro
- prezzemolo
- 1 costa di sedano
- 1 foglia di salvia
- 1 bicchiere di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Piccioni Al Prosciutto](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)

Piccioni Ripieni

Ricetta di pollo a base di piccioni

Ricetta

Farcire 4 piccioni molto giovani, puliti lavati, asciugati e salati con 250 g di manzo macinato con 250 g di fegato di vitello e condito con 2 uova, 6 cucchiaini di pangrattato, 6 cucchiaini di panna, 1 cucchiaino di basilico tritato, sale e pepe.

Cucire i piccioni e avvolgerli in 4 fette di pancetta grassa non salata. Rosolarli in 6 cucchiaini di olio e 40 g di burro, bagnarli con 2 bicchierini di cognac e far evaporare, bagnare con 25 cl di brodo, incoperchiare e far cuocere a fuoco lento per 40 minuti.

Eliminare le fette di pancetta e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni molto giovani
- sale
- 250g di manzo macinato
- 250g di fegato di vitello
- 2 uova
- 6 cucchiaini di pangrattato
- 6 cucchiaini di panna
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- pepe
- 4 fette di pancetta grassa non salata
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 40g di burro
- 2 bicchierini di cognac
- 25 cl di brodo

Ricette simili

- [Fagiano Alla Milanese](#)
- [Aspic Di Piccione Con Tartufo E Fegato Grasso](#)
- [Piccioni Alle Olive](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Piccioni Arrosto](#)

Piccole Quenelles Di Tacchino Con Polenta

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Amalgamare la carne con sale, pepe, erbe e 1 uovo, formare piccole quenelles, passarle nella farina di castagne e saltarle in padella con olio e cipolla tritata.

Salare, pepare ed irrorare con vino rosso.

Cuocere la polenta fino a raggiungere la consistenza desiderata. Servirla guarnendola con le quenelles e glassando con salsa al vino rosso.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tacchino tritato
- 100g di polenta
- 1 uovo
- 1 bicchiere di vino rosso
- farina di castagne
- 1 bicchierino di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 di cipolla
- erbe aromatiche
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pernici Sott'olio](#)
- [Fesa Cremosa](#)
- [Petto D'oca Con Corona Di Polenta E Zucca In Agrodolce](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino In Gremolata](#)

Pignato Grasso

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Ricetta natalizia. In una grande pentola mettere la gallina, il pezzo di carne, la salsiccia intera spellata, il prosciutto in un sol pezzo, le cotenne, carota, cipolla, sedano, prezzemolo e sale.

Ricoprire d'acqua e far cuocere dolcemente come per il comune brodo.

Lessare separatamente le varie verdure senza cuocerle troppo, scolarle e strizzarle in modo da eliminare tutta l'acqua possibile.

Passare il brodo e immergervi le verdure cotte spezzettate, la salsiccia a fettine, il prosciutto, le cotenne, la carne e la gallina disossata, il tutto tagliato a pezzetti.

Portare la minestra a bollore e lasciarla sobbollire per almeno due ore. La minestra dovrebbe riposare prima di essere consumata.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di gallina
- 150g di prosciutto crudo
- 500g di polpa di manzo
- 150g di salsiccia secca piccante
- alcune di cotenne di prosciutto
- carota
- sedano
- cipolla
- prezzemolo
- 1 verza piccola
- 300g di insalata scarola
- 300g di borraggine
- 200g di insalata cicoria
- 300g di broccoli di natale
- sale

Ricette simili

- [Minestra Maritata](#)
- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Petti Di Pollo Al San Daniele](#)

Pilaf Di Pollo E Riso

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare in 4 parti un pollo di 1500 g e friggerlo in 50 g di burro finché sarà ben dorato. Togliere dal fuoco e disporlo in una pirofila da forno. Far appassire in 50 g di burro una cipolla affettata, aggiungervi 240 g di riso e rigirarlo bene perché assorba tutto il grasso.

Aggiungere 75 cl di brodo di pollo, pepe e versare il tutto sul pollo.

Coprire la pirofila con carta d'alluminio e passarla al forno caldo per 25 minuti, finché il brodo sarà stato assorbito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1500g in 4 parti
- 100g di burro
- 1 cipolla affettata
- 240g di riso
- 75 cl di brodo di pollo
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo In Salsa](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Alla Provenzale](#)
- [Pollo Ripieno](#)

Pollastra Farcita Al Tartufo

Ricetta di pollo a base di pollastra

Ricetta

Lavate accuratamente la pollastra e asciugatela.

Lavate e spazzolate il tartufo, quindi tagliatelo a fettine sottili. Per il ripieno fate scaldare il burro in una casseruola e rosolatevi i fegatini, a calore moderato, dopodichè toglieteli dalla padella e tagliateli a pezzetti.

Mettete a bagno il pane in una ciotola con il latte, poi trasferitelo in una terrina insieme ai fegatini, all'uovo, al Cognac e ad eventuali rimanenze del tartufo.

Mescolate bene e insaporite con sale e pepe.

Inserite le fettine di tartufo sotto la pelle del dorso e delle cosce del volatile, distribuendole in modo uniforme.

Cospargete la cavità addominale con sale e pepe, quindi inseritevi il ripieno preparato, senza eccedere.

Cucite bene l'apertura e ridate alla pollastra la forma originale. Infine avvolgetela in un telo di cotone.

Versate in una capace casseruola il vino bianco e il brodo, unite le verdure, i grani di pepe e il bouquet garni e fate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Mettete nel recipiente anche la pollastra, portate lentamente ad ebollizione e fate cuocere per circa 1 ora e 1/2 a casseruola scoperta. Al termine, togliete il volatile dal brodo e mettetelo in caldo.

Passate al setaccio il fondo di cottura, raccoglietelo nella stessa casseruola e fatelo ridurre a fiamma bassa fino ad ottenere circa 1/2 l di liquido. In un tegamino fate fondere dolcemente il burro e fatevi dorare la farina, quindi unite il soffritto al fondo di cottura ridotto e fate cuocere, mescolando, per un quarto d'ora. In ultimo incorporate al sughetto l'uovo mescolato alla panna.

Liberate la pollastra dall'involucro, mettetela nel recipiente con la salsa e fatela scaldare, quindi servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollastra pronta per la cottura
- 1 tartufo fresco
- 80g di carote
- 1 cipolla piccola
- 80g di sedano
- 1 bouquet garni
- 10 grani di pepe
- 200 cl di brodo di pollo chiaro
- 25 cl di vino bianco secco
- per il ripieno:
- 20g di burro
- 150g di fegatini di pollo
- 50g di pane bianco senza crosta
- 4 cucchiaini di latte
- 1 uovo
- 2 cl di cognac
- sale
- pepe bianco
- per la salsa:
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 1 tuorlo d'uovo
- 12 cl di panna

Ricette simili

- [Pollastra Ripiena Alla Francese](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Petti Di Piccione Al Vapore Con Coste](#)
- [Galletti Lessati Con Verdure](#)

Pollastra Ripiena Alla Francese

Ricetta di pollo a base di pollastra

Ricetta

Mettete la vescica di maiale a bagno in una terrina con acqua, sale e aceto e lasciatela riposare per una notte. Gonfiatela con l'aiuto di una cannuccia fino alla misura naturale poi chiudetela con un filo e fatela asciugare. Al momento dell'uso togliete il filo, mettete la vescica in acqua fredda e lasciatela riposare fino a quando diventa morbida.

Lavate e asciugate la pollastra, poi disossatela, partendo dal dorso, senza però togliere gli ossi delle ali e delle cosce.

Preparate il ripieno: tagliate a dadini la carne di vitello e fatela raffreddare in frigo, dopodichè passatela nel tritacarne (disco fine) e rimettetela al fresco. Infine frullatela, insaporitela con sale e pepe e aggiungete, poco alla volta, la panna, ben fredda, frullando fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passate il composto ottenuto attraverso un setaccio fine e raccoglietelo in una terrina, posta in un'altra più grande e piena di ghiaccio.

Regolate di sale e pepe e incorporate la panna montata, quindi mettete in frigo. Nel frattempo mettete a bagno le animelle di vitello, poi pulitele, scottatele, tagliatele a pezzetti e aggiungetele alla farcia.

Scottate brevemente le carote e le zucchine tagliate a dadini, asciugatele e aggiungete anch'esse al ripieno.

Inserite sotto la pelle del dorso del volatile le foglie d'alloro ammorbidite con olio d'oliva.

Girate la pollastra, distribuitevi sopra la farcia, quindi ridatele la forma iniziale, poi cucitela e legatela con spago da cucina.

Togliete la cartilagine della vescica, così da poter allargare l'apertura per introdurre la pollastra.

Rivoltate la vescica, arrotolate parzialmente il bordo, quindi ponetela sul volatile e srotolatela.

Chiudete l'apertura della vescica con un filo, facendo attenzione a non danneggiare l'involucro.

Immergete la vescica insieme al bouquet garni in una pentola col brodo bollente e fate cuocere a fiamma bassa per 90 minuti. Infine togliete la vescica dal brodo di cottura e apritela con cautela, praticando un taglio nel senso della lunghezza.

Estraete il volatile dalla vescica, poi dividetelo a metà e quindi in quarti. La pollastra così preparata può essere servita con una salsa al vino bianco oppure, se amate i sapori contrastanti, con una saporita salsa Perigord con abbondante tartufo nero e patate al prezzemolo. --- **CONSIGLI.** Questa ricetta prevede la cottura di un pollo ripieno racchiuso nella vescica di maiale. Con questo metodo, sperimentato dalla cucina francese, la carne mantiene il suo gusto delicato: la vescica infatti "conserva" e rende più intensi tutti i sapori.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollastra pronta per la cottura
- 1 vescica di maiale
- 150 cl di brodo di pollo
- 1 bouquet garni
- 4 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- per il ripieno:
- 150g di carne di vitello (controgirello)
- sale
- pepe bianco
- 18 cl di panna
- 1 cucchiaio di panna montata
- 100g di animelle di vitello
- 100g di carote
- 50g di zucchine tagliate a dadini

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)
- [Anatra Alle Mele](#)
- [Quaglie Ripiene Con Ananas](#)

Pollastrini Al Forno

Ricetta di pollo a base di pollastrini

Ricetta

Sistemate i pollastrini in una teglia con l'olio e la noce di burro.

Salare e pepare.

Cuocete in forno a calore medio per circa mezz'ora. Toglieteli dal recipiente e diluite il sugo di cottura con il vino.

Portate a leggero bollore e unite la panna, mescolate, fate scaldare alcuni minuti e spegnete.

Tagliate ogni pollastrino in quattro pezzi, disponeteli sul piatto da portata tenuto in caldo, ricopriteli con la salsa preparata e serviteli ben caldi. Come contorno consigliamo cavolini di Bruxelles o rape bianche al burro.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pollastrini novelli
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di panna
- 1 noce di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- [Faraona All'aceto](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Spezzatino Di Galletto](#)
- [Allodole Arrosto Al Tartufo](#)

Pollastro Fritto

Ricetta di pollo a base di pollastri

Ricetta

Tagliate in quarti i polli, disossate il petto e le cosce fino all'osso superiore dell'ala e all'osso inferiore della coscia, staccate eventualmente la pelle, aggiungete il sale e impanate in un miscuglio di farina, uova sbattute e pangrattato.

Friggete i pezzi di pollo lentamente in grasso abbondante, finché diventano dorati. Toglieteli dal grasso e asciugateli con della carta crespata, fate un soffritto croccante di prezzemolo, scolatelo e salatelo.

Servite i pezzi di pollo (petto e cosce separati) mettendo sul piatto in alto il prezzemolo fritto e guarnendo con delle fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pollastri di 800 g
- sale
- 2 uova
- pangrattato
- farina
- 2 limoni
- prezzemolo senza gambo
- grasso per friggere

Ricette simili

- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Tacchino Impanato Verde](#)
- [Pollo Fritto Alla Veneta](#)
- [Pollo Alla Greca](#)
- [Costolette Alla Milanese \(5\)](#)

Polletti Con Peperonata

Ricetta di pollo a base di polletti

Ricetta

Pulite i polletti, lavateli sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con carta assorbente da cucina.

Cospargete i volatili all'interno e all'esterno con il sale necessario, quindi inserite nella cavità addominale di ciascuno di essi due rametti di timo, quattro foglioline di basilico, due pezzetti di scorza di limone e un pizzico di paprica dolce.

Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola, mettetevi i polletti e fateli rosolare a fuoco vivo da ogni lato, quindi proseguite la cottura a calore moderato per circa 30 minuti, bagnandoli di tanto in tanto con il loro fondo di cottura.

Lavate e asciugate i peperoni, divideteli a metà, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, infine tagliate la polpa a dadini.

Fate rosolare lo scalogno tritato in una casseruola con l'olio d'oliva, a calore moderato per 5 minuti, quindi aggiungete i peperoni e lasciate insaporire tutt'assieme per 2-3 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno.

Condite la verdura con il sale necessario, bagnatela col vino e portatela a cottura (occorrono circa 15 minuti).

Servite la peperonata insieme ai polletti. Se desiderate una presentazione particolarmente decorativa, cuocete separatamente il peperone giallo e quello rosso e disponeteli sui piatti in mucchietti distinti.

Ingredienti per 2 persone

- 2 polletti o galletti
- sale
- 4 rametti di timo
- 8 foglie di basilico
- 4 pezzetti di scorza di limone
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- 60g di burro
- per la peperonata:
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 40g di scalogno tritato
- sale
- 3 cucchiai di vino bianco secco

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Tacchino Al Calvados Con Peperoni](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)

Pollo A Pezzi Con Carciofi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tenere a bagno gli spicchi di carciofo in acqua acidulata con succo di limone.

Pulire il pollo e tagliarlo a pezzi; prendere una casseruola della quale il pollo non occupi più di 2/3 della sua capacità, porla a scaldare sul fuoco moderato fino a che non abbia raggiunto l'esatto grado di calore come riportato nelle istruzioni generali di cottura. Inserirvi il pollo e i carciofi precedentemente infarinati lasciando rosolare da tutte le parti, aggiungervi il vino bianco, chiudere con il coperchio e cuocere per 1 ora circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 4 carciofi tagliati a spicchi
- succo di limone
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo All'aragonese](#)
- [Fegatini E Carciofi](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape \(2\)](#)
- [Fegatini Alla Salvia](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)

Pollo A Tocchi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire accuratamente il pollo e tagliarlo a pezzi; a parte tritare il sedano, la carota e il prezzemolo, insaporendo con sale e pepe quanto basta, ridurre i pomodori a pezzetti e versare il tutto a freddo in una casseruola della quale il pollo non occupi più di 2/3 della sua capacità, porre la casseruola sul fuoco moderato e coprirla con il coperchio.

Cuocere per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 4 pomodori
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Gallina Agli Aromi](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Pollo Ai Funghi Freschi](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)

Pollo Acciugato

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate accuratamente il pollo e tagliatelo in pezzi.

Mettete in una casseruola dell'olio e le acciughe ripulite dal sale, lavate e tagliate a pezzetti.

Aggiungete il pollo e fatelo rosolare da tutte le parti, quindi salatelo e pepatelo.

Unite poi la polpa di pomodoro e alcune foglie di basilico.

Allungate con due bicchieri di brodo, insaporite con una foglia di alloro, regolate di sale e di pepe.

Procedete la cottura a fuoco basso per circa un'ora. Se il tutto dovesse asciugarsi troppo e attaccarsi al fondo della casseruola, aggiungete dell'altro brodo. Infine spolverate con una manciata di prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati insieme, mescolate bene e servite su un bel piatto di portata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 10 acciughe sotto sale
- alcune foglie di basilico
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 300g di polpa di pomodoro
- 2 bicchieri di brodo
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Al Tonno](#)
- [Pollo Alle Erbe Aromatiche](#)
- [Arrosto Freddo Di Pollo](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)

Pollo Agli Aromi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparate il condimento con 4 cucchiaini di olio, il vino, gli spicchi d'aglio schiacciati, l'alloro spezzettato, sale e pepe. Lasciatevi insaporire il pollo per un paio d'ore.

Fate imbiondire la cipolla in una teglia con il rimanente olio, disponetevi il pollo e fate prendere colore a fuoco vivo.

Cuocete a fuoco moderato aggiungendo a poco a poco il condimento usato per aromatizzare la carne.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato a pezzetti
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 spicchi di aglio
- 1 cipolla bianca
- 4 foglie di alloro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Agli Aromi \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Al Timo](#)
- [Pollo Tapado](#)
- [Pollo Alle Erbe](#)
- [Pollo Alle Verdure](#)

Pollo Agli Aromi (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Scaldare una parte dell'olio in un tegame e rosolarvi le cosce di pollo.

Tritare le erbe e unirle al pollo, far insaporire poi abbassare la fiamma e cuocere coperto per 40 minuti, unendo il brodo poco per volta. irrorare con l'olio rimasto e salare a fine cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di maggiorana
- 20g di olio d'oliva
- brodo
- sale

Varianti

- [Pollo Agli Aromi](#)

Ricette simili

- [Pollo All'arancia](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)

Pollo Ai Capperi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare un pollo in pezzi, far rosolare con burro e olio dopo averlo infarinato leggermente.

Bagnare con vino bianco e a parte preparare un fondo così composto: olio, aglio tritato, capperi sott'aceto. Far rosolare tutto e unire al pollo.

Continuare la cottura a fuoco lento.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo in pezzi
- burro
- olio d'oliva
- poca di farina
- vino bianco
- olio d'oliva
- aglio tritato
- capperi sott'aceto

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Salsa Agretta](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)
- [Kip En Bier \(2\)](#)

Pollo Ai Carciofi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolare i pezzi di pollo con pochissimo burro, salare, pepare.

Coprire e cuocere per 30 minuti. A parte procedere nello stesso modo con i carciofi.

Unire poi i carciofi al pollo, bagnare col vino, cuocere 5 minuti, cospargere di succo di limone e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato in 8 pezzi
- 20g di burro
- sale
- pepe
- 8 carciofi piccoli teneri
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone

Varianti

- [Pollo Ai Carciofi \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Alla Greca](#)

Pollo Ai Carciofi (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a pezzi, infarinarlo e farlo rosolare in una padella con olio e burro; bagnare con il vino, salare, pepare e levare dal fuoco prima che sia ultimata la cottura.

Lessare i cuori di carciofi, farli rosolare nel sugo di cottura del pollo, unire il pollo, le olive snocciolate, la panna e terminare la cottura.

Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 300g di cuori di carciofi
- 50g di burro
- 150g di olive nere
- farina
- panna liquida
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Ai Carciofi](#)

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Pollo Alla Panna](#)
- [Pollo Alla Panna \(3\)](#)
- [Insalata Di Pollo All'americana](#)

Pollo Ai Funghi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire accuratamente il pollo, tagliarlo a pezzi ed asciugarlo. Farlo rosolare nella padella grande, con il lardo battuto, il prosciutto tagliato a dadini ed un mazzetto di erbe odorose.

Salare e pepare, innaffiare di tanto in tanto con vino bianco e quando questo sarà evaporato aggiungere i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida.

Versare sul pollo un bicchiere di brodo e far cuocere lentamente coprendo. A cottura ultimata sistemare i pezzi di pollo sul piatto di portata e nella padella di cottura aggiungere un cucchiaino di farina ed il succo di un limone.

Mescolare bene, quando la farina avrà preso un bel color nocciola, togliere dal fuoco e ricoprire il pollo.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo grande
- farina
- lardo
- prosciutto crudo
- 30g di funghi secchi
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe
- vino bianco secco
- brodo
- 1 limone

Varianti

- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Pollo Ai Funghi \(3\)](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Panna](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo Ai Funghi Freschi](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Cappone Al Cartoccio](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Pernici In Casseruola](#)

Pollo Ai Funghi (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dopo aver pulito e fiammeggiato il pollo, lavatelo, asciugatelo, tagliatelo in quattro pezzi, infarinateli leggermente e rosolateli in un tegame con burro e olio. Quindi unite i funghi precedentemente ammorbiditi in acqua tiepida e strizzati, le cipolline tritate.

Lasciate insaporire bene poi bagnate con il vino e fate evaporare.

Aggiungete la salsa di pomodoro, sale, pepe e poca acqua.

Coprite e cuocete a fuoco moderato per circa un'ora.

Disponete i pezzi di pollo con il loro sugo su un piatto da portata e cospargeteli con il prezzemolo tritato.

Vini di accompagnamento: Dolcetto Di Diano D'Alba DOC, Sangiovese Di Romagna “Superiore” DOC, Guardiola Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 150g di funghi secchi
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cipolline
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 30g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Pollo Ai Funghi \(3\)](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Panna](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo Ai Funghi Freschi](#)

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(2\)](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)

Pollo Ai Funghi (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate in 12 pezzi il pollo e fatelo dorare in una padella con 2 noci di burro.

Salate, pepate, aggiungete le erbe aromatiche e mezzo bicchiere di acqua.

Lasciate cuocere per 45 minuti. Con il burro rimasto e con la farina preparate un composto sciogliendolo con il latte e lasciandolo cuocere per qualche minuto. Quando il pollo sarà cotto, aggiungete al sugo di cottura la salsa e i funghetti che avrete precedentemente messo a bagno in acqua per 2 ore.

Lasciate cuocere per 8 minuti e poi aggiungete metà della panna.

Ponete il tutto su un vassoio e cospargete con il resto della panna.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 50g di funghi secchi
- 200g di panna fresca
- 60g di burro
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di latte
- 1 mazzolino di erbe aromatiche
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Panna](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo Ai Funghi Freschi](#)

Ricette simili

- [Polpette Di Pollo \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Fioriti](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi \(3\)](#)

Pollo Ai Funghi Con Panna

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritare 5 foglie di salvia ed un rametto di rosmarino insieme all'aglio.

Mettere al fuoco un tegame con qualche cucchiaino di olio e un pizzico del trito aromatico e successivamente unire il pollo tagliato a pezzetti.

Salare, pepare e cospargere con il trito aromatico.

Fare rosolare il pollo rigirandolo di tanto in tanto, poi bagnarlo con mezzo bicchiere di marsala.

Lasciare evaporare e aggiungere 300 g di funghi.

Proseguire la cottura fino a quando il pollo sarà cotto unendo di tanto in tanto acqua o brodo all'occorrenza. Al termine della cottura togliere il pollo dal tegame e metterlo sopra ad un piatto di portata.

Cospargere il fondo di cottura con il succo di mezzo limone e qualche cucchiaino di panna da cucina. Far riprendere il bollore mescolando e versare la salsa ottenuta sul pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 5 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- aglio
- 800g di pollo
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 300g di funghi
- brodo
- 1/2 di limone
- alcuni cucchiaini di panna da cucina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)

Pollo Ai Funghi Con Pomodoro

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere due cucchiaini d'olio in una casseruola e far rosolare bene i pezzi del pollo a fuoco vivace. Nel frattempo mettere i funghi in bagno in acqua calda e, quando saranno ammorbiditi, tritateli grossolanamente. Aggiungeteli al pollo e fate insaporire qualche minuto.

Tritate la carota, il sedano e la cipolla e aggiungeteli al pollo.

Bagnate il tutto con il vino, aggiungete il pomodoro, il sale, il pepe e coprite la casseruola facendo cuocere per circa 40 minuti. Ogni tanto bagnate con il brodo e, a fine cottura scoprite la casseruola per fare ritirare il sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo a pezzi
- 30g di funghi porcini secchi
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 tazza di brodo
- 300g di sugo di pomodoro
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(4\)](#)
- [Tacchinella Glassata](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)

Pollo Ai Funghi Freschi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a pezzi e metterlo in 1 casseruola con il burro, lo spicchio d'aglio intero ed il prezzemolo. Far rosolare, aggiungere i funghi ben puliti e tagliati a fettine. Far cuocere 10 minuti, e unire i pomodori pelati, privati dei semi e fatti a pezzi; salare. Far insaporire e finire di cuocere, aggiungendo ogni tanto qualche cucchiata di brodo. Occorrono 45 minuti per la cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo da 1000 g
- 500g di funghi freschi
- 300g di pomodori
- 70g di burro
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- alcuni cucchiaini di brodo
- sale

Ricette simili

- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)
- [Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)

Pollo Ai Germogli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Affettare i porri e soffriggerli con 1 cucchiaio di olio per 2 minuti, aggiungere i germogli, lo zenzero grattugiato e cuocere per altri 4 minuti.

Salare. In un'altra padella scaldare 1 cucchiaio di olio, unire la salsa di soia, il sakè e 1 cucchiaino di maizena sciolta in poca acqua, mescolare e aggiungere il pollo tagliato a striscioline.

Cuocere a fuoco moderato per 5 minuti mescolando.

Versare il pollo con il suo sugo nella padella con i germogli, far insaporire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di petto di pollo
- 250g di germogli di soia
- 2 porri
- zenzero fresco
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 2 cucchiaini di olio di mais
- 1 cucchiaino di sakè
- 1 cucchiaino di maizena

Ricette simili

- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Pollo Allo Zenzero](#)
- [Pollo Con Castagne](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)

Pollo Ai Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mette l'olio in un tegame e fatevi imbiondire dell'aglio, aggiungete il pollo precedentemente tagliato in pezzi piccoli e fate rosolare.

Insaporite con sale e pepe e aggiungete il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, aggiungete la salsa di pomodoro e i peperoni precedentemente arrostiti, spellati e tagliati a listelli.

Lasciare il tutto sul fornello per ancora 15 minuti per permettere al pollo di insaporirsi.

Servite caldo. Accorgimento: la passata e i peperoni devono essere aggiunti quando il pollo non è completamente cotto.

Considerate che deve stare sul fornello per altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pollo
- 500g di peperoni
- 300g di passata di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Pollo In Potacchio](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)

Pollo Ai Peperoni (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggere la cipolla affettata con poco olio, rosolarvi il pollo a pezzetti.

Unire sale, pepe e vino e far evaporare.

Unire i peperoni a pezzetti, la polpa di pomodoro passata e il timo.

Coprire e cuocere lentamente per 45 minuti, mescolando ogni tanto. 10 minuti prima di togliere dal fuoco unire le olive.

Servire caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 400g di polpa di pomodoro
- 2 peperoni
- 100g di olive nere snocciolate
- vino bianco secco
- 1 pizzico di timo
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Ai Peperoni](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo In Casseruola Con Verdure E Aromi](#)

Pollo Ai Peperoni (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolate il pollo in padella con metà cipolla e poco olio. Quando avrà preso colore sfumate col vino, aggiustate di sale e pepe ed unite l'aglio quando il vino sarà evaporato aggiungete i pomodori, abbassate il fuoco e lasciate cuocere. Se il sugo dovesse asciugare troppo, aggiungete un po' d'acqua. In un tegame, cuocete i peperoni puliti e tagliati a pezzi con cipolla, sale e pepe, quando il pollo sarà tenero, aggiungete i peperoni, lasciate insaporire per qualche minuto e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo pulito e tagliato pezzi
- 4 peperoni
- 5 pomodori da sugo
- 1 cipolla tritata
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- aglio
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Ai Peperoni](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Ai Carciofi](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)

Pollo Ai Piselli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividere i petti di pollo in piccoli pezzi e passarli nella farina.

Soffriggere a fuoco basso con 30 g di burro e 3 cucchiaini di olio la cipolla tritata insieme allo speck. Dopo qualche minuto unire il pollo e farlo rosolare.

Unire i piselli e poco rosmarino tritato.

Salare e cuocere coperto per 20 minuti, mescolando ogni tanto e bagnando solo se occorre con poca acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petti di pollo
- 300g di piselli in scatola
- 25g di speck (fette da 25 g)
- 1/2 di cipolla
- farina
- rosmarino
- olio d'oliva
- burro
- sale

Ricette simili

- [Pollo Allo Speck](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo E Piselli](#)
- [Petti Di Pollo Alla Birra](#)
- [Petti Di Pollo Al San Daniele](#)

Pollo Ai Porcini

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite ed affettate i funghi, rosolate la cipolla tritata in un tegame con una noce di burro, aggiungete i funghi e cuocete a fuoco medio per 10 minuti.

Unite il vino e fate evaporare.

Infarinate i petti di pollo, salate, pepate e cuocete a fuoco vivace in una noce di burro. Appena saranno dorati aggiungete i funghi, lasciate insaporire e spegnete il fuoco.

Sistematate i petti di pollo su un piatto da portata, distribuitevi sopra i funghi, cospargete con timo e maggiorana e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di funghi porcini
- 2 petti di pollo (600 g)
- 1 noce di burro
- 1 cipolla
- 10 cl di vino bianco secco
- farina
- timo
- maggiorana
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Pollo Con Patate Ai Funghi Porcini](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)

Pollo Al Basilico Con Mele Al Calvados

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate con cura il pollo sotto l'acqua corrente, asciugatelo con un canovaccio, quindi salatelo internamente.

Sbucciate una delle tre mele, privatela del torsolo e riducetela a spicchi.

Mettete questi nella cavità addominale del pollo insieme a cinque foglioline di basilico, quindi chiudete l'apertura e trasferite il volatile in una terrina.

Sollevare con cautela la pelle del petto e delle cosce, per evitare di romperla, e inserite tra la pelle stessa e la carne altre cinque foglioline di basilico, tagliate a metà.

Bagnate il pollo con quattro cucchiaini di Calvados e lasciatelo marinare per mezz'ora; di tanto in tanto cospargetelo con il liquido che cola sul fondo della terrina. Trascorso il tempo indicato sgocciolate il pollo dalla marinata e mettetelo in una teglia unta con 30 g di burro, cospargetelo col resto del burro, fatto fondere a parte in un pentolino, e passatelo nel forno già caldo (225 gradi) per circa 1 ora.

Sbucciate le due mele rimaste, tagliatele in due, privatele del torsolo e mettete nella cavità di ciascuna mezza fogliolina di basilico. Trascorsi 35 minuti, girate il pollo, mettete nella teglia anche le mezze mele e il resto del Calvados e portate a cottura. Al termine trasferite il pollo e le mele su un piatto di portata e teneteli in caldo.

Allungate il fondo di cottura col sidro e fatelo ridurre di 1/3 a calore moderato. Passatelo al setaccio, sgrassatelo e raccoglietelo in una casseruolina pulita. Incorporatevi la panna, regolate di sale e pepe e fatelo ridurre fino ad ottenere una salsetta densa. Servitela insieme al pollo e alle mele.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo pronto per la cottura da 1600 g
- sale
- 3 mele renette
- 12 foglie di basilico
- 8 cucchiaini di calvados
- 80g di burro
- per la salsa:
- 12 cl di sidro secco
- 100g di panna
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- [Pollo Alla Normanna \(2\)](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)
- [Galletti Lessati Con Verdure](#)

Pollo Al Cartoccio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Separare le foglie della salvia e del rosmarino dai rametti e sminuzzarle con sale e pepe nel tritituto, cospargere il pollo dentro e fuori. Ricoprirlo interamente con la pancetta.

Ungere leggermente un foglio di carta stagnola, adagiarvi il pollo e richiudere ermeticamente.

Mettere in una teglia e cuocere in forno a 190 gradi per due ore.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500g circa
- 100g di pancetta tagliata un po' spessa
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Pollo Al Cartoccio \(3\)](#)

Ricette simili

- [Allodole In Spiedini Alla Bresciana](#)
- [Pollo Al Sale \(2\)](#)
- [Anatroccolo Al Forno In Salsa Di Marsala Con Patate E Prugne](#)
- [Pollo Al Miele \(2\)](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)

Pollo Al Cartoccio (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite, fiammeggiate il pollo per eliminare gli spuntoni di piuma e lavatelo, poi 'lardellatelo' con le fette di prosciutto legandole con un filo. Nella pancia mettete gli spicchi d'aglio, il rosmarino, la salvia, salate leggermente e pepate.

Spennellate il pollo con buon olio d'oliva; e poi avvolgetelo bene in un foglio di carta d'alluminio da forno dopo averlo spruzzato abbondantemente con il brandy.

Mettete in forno a fuoco medio per circa un'oretta. Quando è cotto aprite l'alluminio e tagliate a pezzi il pollo. Servitelo accompagnato da patatine, anch'esse al forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 4 fette di prosciutto
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 1/2 bicchiere di brandy
- olio d'oliva

Varianti

- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Pollo Al Cartoccio \(3\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Miele](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Pollo In Umido](#)
- [Fagiano Agli Aromi](#)

Pollo Al Cartoccio (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Insaporite l'interno del pollo con alcuni grani di sale grosso e di pepe nero, un po' di prezzemolo, 2 cipolline picchettate con un chiodo di garofano.

Cucite l'apertura, ripiegate le ali sul dorso.

Soffregate bene tutto il volatile con il sale grosso, spennellatelo con il burro fuso a bagnomaria e adagiatelo al centro di un foglio piuttosto grande di carta d'alluminio. Contornatelo con le altre cipolline e rametti di prezzemolo.

Chiudete il pollo nel suo cartoccio.

Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti e poi a 180 gradi per altri 30.

Servite nel cartoccio che aprirete a tavola. Vini di accompagnamento: Botticino DOC, Rosso Piceno DOC, Cacc'è Mmitte Di Lucera DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- prezzemolo
- 12 di cipolline
- burro
- 2 chiodi di garofano
- sale grosso
- alcuni grani di pepe nero

Varianti

- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Pollo Al Cartoccio \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Alle Spezie](#)
- [Poule Au Pot](#)
- [Petto Di Pollo Ai Mirtilli](#)
- [Zuppa Di Pollo](#)
- [Pollo Al Miele](#)

Pollo Al Cocco

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Riscaldare 6 cucchiaini di olio vegetale nella padella.

Passare i petti di pollo nella farina fino a ricoprirli interamente e friggerli nell'olio sino a farli divenire dorati; toglierli dal fuoco e farli asciugare su carta da cucina.

Mescolare il curry con 2 cucchiaini di olio, aggiungere i porri e l'aglio e far rosolare.

Pelare le patate e tagliarle a cubetti; friggerle nell'olio di frittura del pollo sino alla doratura e farle asciugare su carta da cucina.

Togliere l'olio e rimettere nella padella il pollo con le patate, i porri e l'aglio.

Mescolare a parte il latte, il brodo di pollo, il sale e il succo di cocco e versare la salsa ottenuta sul pollo.

Coprire e lasciar cuocere per 35-45 minuti.

Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cucchiaini di olio vegetale
- 1000g di petti di pollo
- 1/2 tazza di farina
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 2 cucchiaini di olio vegetale
- 2 porri tritati
- 3 spicchi di aglio tritato
- 500g di patate
- 1 tazza di latte
- 1 tazza di brodo di pollo
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di succo di cocco

Ricette simili

- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)

Pollo Al Curry

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, lavatelo, asciugatelo in un canovaccio e dividetelo in otto pezzi regolari: due cosce, due avanscosce e quattro porzioni ricavate dal petto.

Tritate finissima la cipolla e mettetela ad appassire nel burro, unite al soffritto i pezzi di pollo e fateli rosolare, a fuoco dolce, rigirandoli di tanto in tanto.

Salate e spruzzate il pollo con un bicchiere di vino bianco, alzate quindi la fiamma e fatelo evaporare. Quindi aggiungetevi il curry, la farina, stemperata a parte in un po' di brodo caldo e il rimanente brodo bollente.

Proseguite la cottura del pollo nella salsa per una ventina di minuti circa. A cottura ultimata, sollevate i pezzi di pollo dalla salsa appoggiandoli su un piatto e passate quest'ultima al setaccio. Rimettetela al fuoco, aggiungetevi la panna liquida, rimescolate e fate scaldare bene la salsa, mescolando continuamente.

Disponete su un piatto il pollo, copritelo con la salsa e servitelo subito in tavola, accompagnandolo con un riso bollito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 30g di burro
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di curry
- 2 cucchiaini di panna liquida
- vino bianco secco
- 50 cl di brodo
- sale

Varianti

- [Pollo Al Curry \(2\)](#)
- [Pollo Al Curry \(3\)](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)

Pollo Al Curry (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritare le cipolle e metterle a rosolare; aggiungere il curry e poi il pollo tagliato a pezzetti. Far rosolare il tutto per 15 minuti, poi salare, aggiungere il latte di cocco, il brodo e lasciar cuocere fino a quando non è ben cotto.

Togliere la carne dalla pentola, aggiungere la panna al sughetto, far consumare e poi riunire il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1300 g
- 2 cipolle medie
- 2 tazze di brodo
- 2 tazze di latte di cocco
- 2 cucchiaini di curry
- 10 cl di panna
- olio d'oliva

Varianti

- [Pollo Al Curry](#)
- [Pollo Al Curry \(3\)](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)

Ricette simili

- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)

Pollo Al Curry (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame fate fondere il burro, insaporitevi la cipolla tritata, poi aggiungete il pollo tagliato a pezzi e mescolate evitando che la carne prenda colore.

Aggiungete il timo, regolate il sale.

Diluite il curry in un po' d'acqua calda e versatelo sul pollo.

Diminuite il calore e lasciate cuocere per circa due ore aggiungendo di tanto in tanto dell'acqua calda. Quando il pollo è cotto, completate facendo addensare il sugo.

Servite con riso bollito di contorno. Vini di accompagnamento: Preferire i vini bianchi aromatici: Valle D'Aosta Nus Malvoisie DOC, Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Marino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di curry
- 70g di burro
- 1 cipolla piccola
- 1 rametto di timo
- 2 cucchiaini di farina
- sale

Varianti

- [Pollo Al Curry](#)
- [Pollo Al Curry \(2\)](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)

Ricette simili

- [Gallina 'mbriaca](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Pollo In Fricassea Olandese](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)

Pollo Al Curry Con Banane

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in 12 pezzi di dimensioni uniformi, poneteli in una terrina e cospargeteli con una grossa presa di sale, la paprica, l'aglio tritato finemente e qualche goccia d'olio di semi di soia.

Lasciate marinare la carne per circa mezz'ora.

Fate scaldare un cucchiaio di strutto nel wok e soffriggetevi la cipolla tritata, quindi mettete nel recipiente i pezzi di pollo, ben sgocciolati dalla marinata, e fateli rosolare a fuoco vivo da ogni lato.

Aggiungete le spezie (zenzero, curcuma, coriandolo, peperoncino, cumino, foglie di curry) e il brodo di pollo e fate cuocere a calore moderato per 25-30 minuti. Al termine togliete la carne dal wok e tenetela in caldo.

Fate scaldare nel wok il resto dello strutto e rosolatevi brevemente le banane, sbucciate e tagliate a metà nel senso della lunghezza.

Unite alla frutta i pezzi di pollo, fate scaldare il tutto e servite con riso al vapore. --- **CONSIGLI.** Questo delizioso piatto a base di pollo è originario dello Sri Lanka, dove viene chiamato "Kukul mas curry". Nella versione originale risulta molto piccante, probabilmente troppo per noi occidentali, poco abituati all'uso massiccio del peperoncino. Per renderlo meno "ardente" potete eliminare i semi dei peperoncini, prima di ridurli in polvere, ed eventualmente cospargere la preparazione con noce di cocco grattugiata. La caratteristica del piatto è costituita dall'uso delle "foglie di curry", una spezia che in Europa è quasi introvabile e che conferisce al pollo un sapore particolare. Tuttavia, anche senza le "curry leaves" il piatto risulterà gustoso e piacevolmente esotico.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo pulito di circa 1400 g
- sale
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini di olio di semi di soia
- 2 cucchiaini di strutto
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- 2 cucchiaini di coriandolo in polvere
- 1 cucchiaio di semi di cumino
- 1 rametto di foglie di curry
- 50 cl di brodo di pollo
- 6 banane piccole

Ricette simili

- [Pollo Alle Spezie Delicato](#)
- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)

Pollo Al Curry Con Patate E Banane

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettete il pollo a marinare per mezz'ora in una salsa composta da olio e soia. Nel frattempo, pelate le patate e fatele lessare in abbondante acqua a cui avrete aggiunto un pizzico di sale e uno di zucchero. Una volta cotte, scolatele e tagliatele in fette piuttosto spesse.

Lavate e tagliate in due parti uguali le papaie, privatele dei semi, versate nella loro parte concava un po' di succo di limone e lasciatele da parte.

Passate così; alle banane, fatele cuocere con la buccia nel forno a 175 gradi per 15 minuti. A questo punto scolate le cosce di pollo dalla marinata, posatele su una pirofila, aggiungetevi la cipolla, il curry, il sale, il pepe, e su tutto versate un cucchiaino di olio.

Infornate la pirofila a 180 gradi, e dopo 20 minuti dall'inizio della cottura versatevi 2 mestoli di brodo caldo. Dopo 10 minuti aggiungete le papaie, le banane sbucciate e bagnate il tutto col brodo.

Fate cuocere per altri 15 minuti. Se necessario regolate il sale ed il pepe. Alla fine aggiungete il latte di cocco e mescolate bene.

Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 banane
- 4 patate dolci
- 2 papaie
- 1/2 di limone
- 4 cosce di pollo
- 1/2 di cipolla tritata
- 30 cl di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 5 cl di olio d'oliva
- 5 cl di latte di cocco
- 2 cucchiaini di curry
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zucchero

Ricette simili

- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)

Pollo Al Diavolicchio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a cubetti; spellare e tagliare a dadini i pomodori facendo scolare l'acqua di vegetazione. Far appassire dolcemente nell'olio cipolla, aglio e prezzemolo tritati; unire il peperoncino sminuzzato.

Unire poi i cubetti di pollo e farli dorare; salare e aggiungere il pomodoro.

Rimescolare e cuocere per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petti di pollo
- 1 peperoncino rosso
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 2 pomodori maturi
- prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale marino

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Medaglioni Di Pollo Con Verdure E Cavolo](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Petti Di Pollo Marinati Al Basilico](#)

Pollo Al Dragoncello

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo; fiammeggiatelo, lavatelo e asciugatelo. Strofinatelo con il succo di mezzo limone all'interno e all'esterno.

Lavate il dragoncello, asciugatelo delicatamente e tritatelo.

Ponete in una ciotola il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il dragoncello e un pizzico di sale e pepe appena macinato.

Mescolate il composto con un cucchiaino di legno facendolo amalgamare bene. Inserirlo all'interno del pollo, cucite l'apertura con un filo bianco da cucina e adagiatelo in una teglia da forno.

Cospargete il pollo con sale e pepe, irroratelo con l'olio e passate il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi per 40-45 minuti, bagnandolo spesso con il fondo di cottura, finché il pollo sarà ben dorato.

Togliete dal forno, scolate il pollo e adagiatelo sul piatto di portata.

Eliminate il grasso dal fondo di cottura, aggiungete 3 cucchiaini d'acqua, mescolate con un cucchiaino di legno e staccate tutto il fondo.

Aggiungete il tuorlo d'uovo leggermente battuto a parte assieme alla panna, scaldate la salsa per pochi secondi facendola leggermente addensare e versatela nella salsiera.

Servite il pollo caldo accompagnato con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500 g
- 1 mazzetto di dragoncello
- 30g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 50g di panna
- 1/2 di limone
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Salsa](#)
- [Polpettine Di Pollo \(2\)](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Cibreo](#)
- [Pilaf Di Pollo E Riso](#)

Pollo Al Formaggio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sfilettare i petti di pollo e infarinarli. In un tegame scaldare olio e un po' di burro, adagiarvi i filetti di pollo e rosolarli circa 5 minuti per parte. Spruzzarli con 1/2 bicchiere di vino bianco e il limone, far evaporare.

Aggiungere 2 cucchiaini di acqua calda. Su ogni filetto di pollo mettere una fetta di emmenthal e 1/2 fetta di prosciutto, coprire il tegame, far cuocere ancora qualche minuto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 80g di formaggio emmenthal
- 2 fette di prosciutto cotto
- vino bianco
- 1/2 di limone (succo)
- olio d'oliva
- burro
- farina
- sale

Varianti

- [Pollo Al Formaggio \(2\)](#)

Ricette simili

- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone](#)
- [Bocconcini Di Pollo In Verde](#)
- [Pollo Con Verdure](#)

Pollo Al Formaggio (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondare i petti di pollo e dividerli in 4 filetti uguali poi salare ogni filetto e infarinarlo. Farli rosolare, in 1 tegame largo, con 1 cucchiaio d'olio e 1 noce di burro, per 5 minuti per parte. Spruzzarli con 1/2 bicchiere di vino e con il succo di limone, alzare la fiamma e farlo evaporare, poi unire 2 cucchiai di acqua calda.

Coprire ogni filetto con 1/2 fetta di prosciutto e 1 fetta di emmenthal, coprire il recipiente e tenere sul fuoco ancora per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 80g di formaggio emmenthal
- 2 fette di prosciutto cotto
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- farina
- sale

Varianti

- [Pollo Al Formaggio](#)

Ricette simili

- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone](#)
- [Bocconcini Di Pollo In Verde](#)

Pollo Al Forno

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate le zampe al pollo, avvicinate le cosce al corpo e legatele; ripiegate la testa sotto l'ala sinistra e infilate nella pancia gli spicchi di aglio e il rametto di rosmarino. Se ne gradite il profumo, unite anche due o tre foglioline intere di alloro.

Legate bene le ali fra di loro con uno spago sottile.

Disponete il pollo in una casseruola salatelo, pepatelo e irroratelo con un po' di olio, cospargendolo con il burro a fiocchetti.

Mettete il recipiente in forno già caldo, irrorate il pollo di tanto in tanto con il sughetto di cottura e cuocetelo per 45 minuti circa, rigirandolo di sovente. Prima di sfornarlo punzecchiatelo vicino alla coscia con i rebbi della forchetta e, se dovesse uscire un liquido rossastro, lasciatelo in forno ancora un po'. Servitelo subito in tavola accompagnandolo con patate tagliate a bastoncini e fritte nell'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo novello di 1000 g
- 30g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Forno Al Limone](#)

Ricette simili

- [Pollo All'aglio \(2\)](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(3\)](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Alla Griglia](#)

Pollo Al Forno Al Limone

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare e lavate il pollo; sbriciolate il dado e strofinateci l'interno.

Inserite nella pancia del pollo un limone intero dopo averlo forato con una forchetta.

Cucite le aperture del po lo con filo bianco, salatelo e pepatelo all'esterno e mettetelo in una teglia con l'olio.

Aggiungete qualche fiocchetto di burro ed infornate a 200 gradi per circa 1 ora e un quarto, fino a quando non è ben dorato e con la pelle croccante.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 1 dado di pollo
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Ginepro](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Al Miele](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Pollo In Fricassea](#)

Pollo Al Ginepro

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo e asciugarlo. Aprirlo e appiattirlo leggermente, poi farcirlo con il limone sbucciato, l'aglio tagliato a lamelle e le bacche lavate; salare e pepare. Ricomporre il pollo, legarlo, salarlo esternamente e metterlo in forno caldo a 180 gradi.

Cuocere per 40 minuti. toglierlo dal forno, rigirarlo e cuocere per altri 20 minuti. Slegarlo, eliminare limone e aglio e servire caldo tagliato a pezzi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 1 limone
- 30 bacche di ginepro
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Forno Al Limone](#)
- [Fagiano Agli Aromi](#)
- [Pollo Al Miele](#)
- [Pollo In Umido](#)
- [Pollo Al Cartoccio \(2\)](#)

Pollo Al Latte

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Infarinate i filetti di pollo, fate sciogliere il burro in una teglia e dorate la carne a fuoco vivace da entrambi i lati salando e pepando.

Aggiungete il latte, coprite e fate cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di petto di pollo
- 1 bicchiere di latte
- sale
- pepe
- farina
- 30g di burro

Ricette simili

- [Petto Di Pollo Con Canederli Di Spinaci](#)
- [Polpette Di Pollo \(2\)](#)
- [Scaloppine Alla Birra](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Pollo Alla Crema Di Limone](#)

Pollo Al Limone

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettere l'uva secca in una ciotola di acqua tiepida.

Lasciare gonfiare.

Versare l'olio in una cocotte.

Mettete le cipolle tagliate rotonde e fate dorare il pollo da tutte le parti.

Mettete sale e pepe.

Aggiungete i gusci d'aglio, il mazzetto di verdura, due limoni tagliati a rotella e il succo di due altri.

Bagnate con il vino bianco e il brodo.

Coprite.

Lasciate bollire lentamente 30 minuti a fuoco lento.

Aggiungete poi l'uva sultanina scolata e i pinoli.

Mescolate.

Coprite.

Proseguire la cottura ancora 20 minuti. Metteteci lo yogurth.

Sciogliere il tutto.

Coprite.

Finire la cottura per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cipolle
- 1 pollo
- sale
- pepe
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di verdura
- 4 limoni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo
- 100g di pinoli
- 1 yogurth naturale

Varianti

- [Pollo Al Limone \(2\)](#)
- [Pollo Al Limone \(3\)](#)
- [Pollo Al Limone \(4\)](#)
- [Pollo Al Limone \(5\)](#)
- [Pollo Al Limone Tedesco](#)

Ricette simili

- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Insalata Di Spinaci E Pollo](#)
- [Stracotto D'oca](#)
- [Oca Agrodolce](#)

Pollo Al Limone (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividere il pollo a pezzi e infarinarli.

Cuocere i pezzi di pollo nell'olio e nel burro con la cipolla tritata per 15 minuti, salare e pepare. Bagnarli con il brodo e cuocere a fiamma bassa per altri 10 minuti, quindi spruzzarlo con il limone e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 75g di burro
- 1 rametto di rosmarino
- poca di farina
- brodo di dado
- sale
- pepe
- limone
- cipolla

Varianti

- [Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Al Limone \(3\)](#)
- [Pollo Al Limone \(4\)](#)
- [Pollo Al Limone \(5\)](#)
- [Pollo Al Limone Tedesco](#)

Ricette simili

- [Pollo Campagnolo](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Al Forno Al Limone](#)
- [Cibreo Di Rigaglie](#)

Pollo Al Limone (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffregate esternamente il pollo con mezzo limone e poi farcitelo con alcune fettine di limone, una noce di burro e lo spicchio d'aglio.

Mettete in una teglia l'olio, il restante burro, sistematevi il volatile, salate, pepate e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora e un quarto abbondante. A metà cottura bagnate con il succo di un limone spremuto al momento.

Tagliate il dorso e il petto del pollo in quattro pezzi, staccate le ali e le cosce, disponete il tutto sul piatto da portata caldo, cospargete di prezzemolo tritato e servite. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Nus Rosso DOC, Sangiovese Di Romagna “Novello” DOC, Brindisi Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 limoni
- 30g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Al Limone \(2\)](#)
- [Pollo Al Limone \(4\)](#)
- [Pollo Al Limone \(5\)](#)
- [Pollo Al Limone Tedesco](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Crema Di Limone](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Fritto Alla Veneta](#)
- [Pollo Piccante](#)
- [Pollo In Tegame](#)

Pollo Al Limone (4)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire e lavare il pollo, poi tagliarlo in piccoli pezzi.

Lavare molto bene i limoni e snocciolare le olive.

Tagliare a pezzi i limoni con la buccia e porli in un tegame di coccio con le olive e i pezzi di pollo.

Unire l'olio e pepare. Non è necessario salare perché le olive insaporiranno il pollo durante la cottura.

Coprire e cuocere a fuoco bassissimo per 90 minuti.

Mescolare di tanto in tanto. Al momento di servire eliminare i pezzi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500 g
- 1000g di limoni
- 200g di olive verdi e nere
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Al Limone \(2\)](#)
- [Pollo Al Limone \(3\)](#)
- [Pollo Al Limone \(5\)](#)
- [Pollo Al Limone Tedesco](#)

Ricette simili

- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Faraona Con Le Olive](#)

Pollo Al Limone (5)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Inserire un limone intero nella cavità addominale del pollo ovviamente pulito ed eviscerato.

Adagiare il pollo in un recipiente da forno di coccio e irrorarlo col succo degli altri limoni.

Salare e pepare la superficie, unire 3 cucchiaini d'acqua e coprire col suo coperchio.

Infornare per 1 ora a 200 gradi, quindi scoprire e far prendere colore ancora per 30 minuti.

Servire con riso pilaf.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo ruspante
- 4 limoni
- sale marino
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Al Limone \(2\)](#)
- [Pollo Al Limone \(3\)](#)
- [Pollo Al Limone \(4\)](#)
- [Pollo Al Limone Tedesco](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Brace](#)
- [Pollo Alle Mandorle \(2\)](#)
- [Pollo Alla Contadina](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)

Pollo Al Limone Tedesco

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavare e asciugare 1 pollo di circa 1500 g, condirlo con sale e pepe dentro e fuori, mettere all'interno 1 rametto di salvia e 1 spicchio di limone.

Ungere il pollo con 30 g di burro fuso e porlo in forno in una teglia con i bordi alti. Cuocerlo a 200 gradi girandolo ogni tanto e bagnandolo con burro fuso e succo di limone. Dopo 90 minuti togliere il pollo dal forno, tagliarlo e bagnarlo con il fondo di cottura deglassato con 1 bicchierino di sherry secco.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1500 g
- sale
- pepe
- 1 rametto di salvia
- 1 spicchio di limone
- burro fuso
- succo di limone
- 1 bicchierino di sherry secco

Ricette simili

- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)
- [Pollo Con Castagne](#)
- [Pollo Al Miele \(2\)](#)
- [Pollo In Salsa](#)

Pollo Al Marsala Con Mele E Mandorle

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Infarinare il pollo e dorarlo con il burro.

Bagnare con il marsala e lasciare evaporare.

Unire un po' d'acqua, le mandorle e le mele a pezzi.

Coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 2 mele annurche
- 50g di mandorle
- 1 noce di burro
- vino marsala
- sale
- farina

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Marsala](#)
- [Petto Di Pollo Alla Frutta](#)
- [Petti Di Pollo In Salsa Di Mandorle](#)
- [Pollo Alle Mandorle Con Il Bimby](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)

Pollo Al Miele

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare, pulite bene il pollo, lavatelo e strofinatelo col burro.

Mettete nell'addome l'aglio tagliato in pezzi, gli aromi sminuzzati, salate e pepate. Mettetelo in un tegame, unite l'olio e infornatelo a 180 gradi. A metà cottura toglietelo dal forno e pennellatelo col miele, quindi rimettetelo in forno e, di tanto in tanto, bagnatelo col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 40g di miele
- 25g di burro
- 25g di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- timo
- rosmarino
- chiodi di garofano
- salvia
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Miele \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Fagiano Agli Aromi](#)
- [Piccione Caramellato Al Miele](#)
- [Zuppa Di Pollo](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)

Pollo Al Miele (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire e fiammeggiare il pollo, eviscerarlo, lavarlo ed asciugarlo. Strofinarlo esternamente ed internamente con il burro poi riempire l'interno con le spezie sminuzzate, l'aglio affettato, sale e pepe. Metterlo in una teglia unta e bagnarlo con 25 g di olio.

Infornare a 180 gradi. A metà cottura levare il pollo dal forno, spennellarlo con il miele e proseguire la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500 g
- 40g di miele
- 25g di burro
- 2 spicchi di aglio
- timo
- rosmarino
- salvia
- chiodi di garofano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Miele](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Sale \(2\)](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Piccione Caramellato Al Miele](#)
- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)

Pollo Al Peperone

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo e tagliatelo a pezzi, mettetelo in una padella con il sale, l'olio e una cipolla tritata e lasciate rosolare per 15 minuti.

Aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e il prezzemolo tritato, cuocete per 1 ora e mezzo mescolando continuamente. In una padella a parte, cuocete con dell'olio e dell'aglio, i peperoni gialli tagliati a fette.

Condite, a parte, con olio e succo di limone, 400 g di fagiolini che avrete precedentemente lessato.

Servite mettendo intorno al vassoio i peperoni, poi il pollo e al centro i fagiolini.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 3 pomodori
- 4 peperoni gialli
- 400g di fagiolini
- burro
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- sale
- prezzemolo
- limone

Ricette simili

- [Pollo Profumato](#)
- [Pollo Con Peperoni Gialli](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Arrosto D'oca Con Peperoni In Agrodolce](#)

Pollo Al Prosciutto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Aprire e battere i petti di pollo.

Scaldare l'olio in una padella e adagiarvi i petti di pollo. Cuocerli un paio di minuti per parte facendoli colorire.

Tagliare a striscioline il prosciutto e unirlo ai petti di pollo, spruzzare con il succo di limone, coprire, abbassare la fiamma e cuocere per 5-10 minuti.

Levare i petti di pollo dalla padella e tenerli in caldo.

Versare 8 cucchiaini di latte nella padella e far restringere il sugo a fuoco vivace, versarlo sui petti di pollo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo interi
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 100g di prosciutto crudo
- 1 limone
- 8 cucchiaini di latte

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Prosciutto](#)
- [Petti Di Pollo Al San Daniele](#)
- [Pollo Al Vapore](#)
- [Pollo E Piselli](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)

Pollo Al Rosmarino

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare il pollo, togliete le eventuali pennette rimaste quindi spuntate le ali e dividetelo in otto parti incidendolo alle giunture. Lavatelo sotto l'acqua corrente, asciugatelo e infarinate leggermente ogni pezzo.

Scaldare l'olio in un tegame, mettetevi il pollo e fatelo rosolare girandolo spesso.

Mondare la cipolla e tritatela finissima insieme allo spicchio d'aglio e alle foglioline di un rametto di rosmarino. Quando il pollo avrà preso un bel colore uniforme, tiratelo su dal tegame e tenetelo in caldo fra 2 piatti.

Versare nel tegame il trito preparato e fatelo appassire a fuoco moderato. Quando la cipolla comincia a prendere colore, rimettete il pollo nel tegame, salate, pepate e fatelo insaporire per qualche minuto nel soffritto aggiungendo qualche cucchiaino di vino quando tende ad attaccarsi. Infine aggiungete il brodo, incoperchiate e proseguite la cottura per circa 45 minuti (più o meno secondo la qualità del pollo).

Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo ruspante di 1000 g
- poca di farina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 tazza di brodo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- poco di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Brace](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Galletto Ripieno Al Ragù](#)

Pollo Al Sale

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sventrare il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo e asciugarlo accuratamente.

Mettere all'interno del pollo la salvia e il rosmarino. In una pirofila ovale e con i bordi alti disporre uno strato di sale sul fondo, adagiarvi il pollo e ricoprirlo completamente con il sale.

Cuocere in forno caldo a 190 gradi per circa 1 ora.

Levare dal forno, rompere la crosta di sale e servire subito il pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1300 g
- 1000g di sale grosso
- salvia
- rosmarino

Varianti

- [Pollo Al Sale \(2\)](#)
- [Pollo Al Sale Aromatizzato Al Curry](#)

Ricette simili

- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)

Pollo Al Sale (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Eviscerare il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo e asciugarlo con carta assorbente da cucina. Metterlo in una teglia e aromatizzarlo con le erbe e con l'aglio, mondati e tritati. Ricoprirlo con il sale e metterlo nel forno caldo a 200 gradi per 90 minuti. Dopo la cottura spaccare la crosta di sale, eliminarla e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1500 g
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di timo
- 1 foglia di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 2000g di sale grosso

Varianti

- [Pollo Al Sale](#)
- [Pollo Al Sale Aromatizzato Al Curry](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Miele \(2\)](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)

Pollo Al Sale Aromatizzato Al Curry

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mescolare i 2 sali con il curry, aggiungere acqua per inumidire. In una pirofila da forno fate una base di almeno 2 cm adagiatevi il pollo in cui avrete messo all'interno l'aglio e il rosmarino, aggiungere l'altro sale, sia intorno e sopra pressando e ricoprendo bene.

Cuocere per circa 180 minuti in forno a 180-200 gradi. Il pollo risulterà asciutto, morbido e profumato al curry ma non piccante.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo pulito
- 1000g di sale fino
- 1000g di sale grosso
- 1 vasetto di curry
- 1 rametto di rosmarino
- 3 spicchi di aglio
- poca di acqua

Ricette simili

- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Al Sale \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Al Sale](#)

Pollo Al Timo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Eviscerare e fiammeggiare il pollo, lavarlo e tagliarlo a pezzetti. Lasciarlo marinare con il vino bianco, il timo e il prezzemolo lavati (non tritati), l'alloro, sale e pepe per 2 ore, rigirandolo ogni tanto. In una padella larga far scaldare il burro e l'olio con la cipolla e l'aglio sbucciati e tritati; adagiarvi i pezzi di pollo e lasciarli dorare. Poi a fiamma bassa far cuocere per 1 ora, unendo poco per volta parte del vino della marinata filtrato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1250 g
- 3 bicchieri di vino bianco
- timo fresco
- alloro
- aglio
- prezzemolo
- 50g di burro
- olio d'oliva
- 1/2 di cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Petti Di Pollo In Salsa Di Mandorle](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)

Pollo Al Tonno

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una casseruola scaldate tre cucchiaini d'olio e rosolatevi delicatamente il pollo. Spruzzatelo con un bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Dopo alcuni minuti salate, pepate, aggiungete una foglia d'alloro e uno spicchio d'aglio interi, cipolla, carota e sedano ben tritati.

Coprite il recipiente e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora. Nel frattempo preparate la maionese.

Frullate il tonno e le acciughe lavate e diliscate.

Incorporate il frullato alla maionese, aggiungete un cucchiaino di capperi, mescolate con cura.

Ritirate il recipiente dal forno, togliete il pollo, filtrate al passino il fondo di cottura e unitelo alla maionese.

Tagliate il pollo freddo a pezzi, disponeteli sul piatto da portata, copriteli di maionese.

Tenete in frigo 2 ore. Vini di accompagnamento: Il piatto richiede i vini bianchi come Collio Tocai DOC, Marino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 250g di tonno sott'olio
- maionese
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- carota
- 1 costa di sedano
- cipolla
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Pollo Alla Salsa Di Tonno](#)

Pollo Al Vapore

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividere a metà i petti di pollo e disossarli. Metterli nel cestello per la cottura a vapore e cuocere per 20 minuti a pentola coperta. Dopo 10 minuti unire le zucchine lavate e tagliate a pezzetti.

Lavare abbondante prezzemolo, asciugarlo e tritarlo. Metterlo in una ciotola con 5 cucchiaini di olio e farlo riposare. Quando pollo e zucchine saranno cotti metterli in un piatto da portata, cospargerli con l'olio e prezzemolo, salarli e servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo interi
- 6 zucchine piccole
- abbondante di prezzemolo
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Pollo Al Prosciutto](#)
- [Pollo All'arancia \(2\)](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Petto Di Pollo Con Sorpresa](#)
- [Pollo Alle Verdure](#)

Pollo Al Verde

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividere in 4 il petto di pollo e tagliarlo lateralmente.

Passare gli spinaci nel burro, con l'aglio schiacciato. Farli insaporire bene, cospargerli di parmigiano e usarli per farcire i petti di pollo.

Cucire i bordi con filo da cucina.

Passare i petti farciti nell'uovo battuto e nel pangrattato e friggerli in abbondante burro spumeggiante.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo intero
- 500g di spinaci lessati
- aglio
- burro
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- pangrattato

Ricette simili

- [Petto Di Pollo Con Zucchini Grattugiati](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Petto Di Pollo Con Canederli Di Spinaci](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Costolette Di Pollo In Insalata](#)

Pollo Al Vino

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi il pollo e farlo rosolare in poco olio. In una altro tegame rosolare nel burro le cipolline, la pancetta a dadini, i funghi a pezzi.

Unire il pollo, l'aglio e il vino.

Salare e pepare.

Coprire il tegame, abbassare il fuoco al minimo e cuocere per 45 minuti. A cottura ultimata unire al sugo del pollo 25 g di burro mescolato alla fecola, far cuocere altri 10 minuti poi servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1200 g
- 200g di pancetta
- 200g di cipolline
- 100g di funghi champignon
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di fecola
- 75 cl di vino rosso
- olio d'oliva
- 25g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Al Vino Bianco](#)
- [Pollo Al Vino Rosso](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Vino](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Saltato Al Pomodoro](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)

Pollo Al Vino Bianco

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una teglia scaldate due cucchiaini d'olio con l'aglio e il rosmarino, rosolatevi il pollo, a pezzi non troppo grandi.

Salate e pepate.

Versate il vino bianco fin quasi a coprire il pollo.

Chiudete il recipiente con un foglio di carta d'alluminio doppio.

Passate in forno preriscaldato a 180 gradi. Dopo mezz'ora scoprite e continuate a cuocere fino a quando il vino è consumato. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Umido](#)
- [Pollo In Potacchio](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)

Pollo Al Vino Rosso

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame fate dorare leggermente il burro, quindi aggiungete la pancetta tagliata a cubetti, le cipolline, uno spicchio d'aglio intero, i funghi e un rametto di timo.

Rosolate per alcuni minuti, poi spolverizzate con un cucchiaino di farina.

Eliminate l'aglio.

Aggiungete il pollo tagliato a pezzi.

Coprite e cuocete 10 minuti.

Versate il vino.

Salate.

Coprite di nuovo e portate a cottura a fuoco basso per circa 30 minuti. Vini di accompagnamento: Servite a tavola lo stesso vino usato per la cottura: Trentino Cabernet DOC, Rosso Di Montalcino DOC, Montepulciano D'Abruzzo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 100g di funghi coltivati
- 100g di cipolline
- 100g di pancetta (fette da 100 g)
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 50 cl di vino rosso
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di timo
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Al Vino](#)
- [Pollo Al Vino](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)

Pollo All'aglio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzi e rosolateli in un tegame con il burro e due cucchiaini d'olio per circa un quarto d'ora girandoli in continuazione. Poi aggiungete gli spicchi d'aglio interi e quando la loro buccia è diventata dorata salate e pepate abbondantemente.

Versate il vino, lasciatelo evaporare poi coprite il tegame e cuocete a fuoco basso per mezz'ora.

Scoprite il recipiente, alzate la fiamma, fate addensare un po' il sugo, eliminate gli spicchi d'aglio. Sistematelo sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Rosso DOC, Colli Di Luni Rosso DOC, Biferno Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 30g di burro
- 1 testa di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo All'aglio \(2\)](#)

Ricette simili

- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Al Vino Bianco](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Pollo All'aglio (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Eviscerare il pollo, lavarlo, asciugarlo e fiammeggiarlo. Legarlo con del filo da cucina.

Pulire gli spicchi d'aglio ma non pelarli e distribuirne una parte sul fondo di una casseruola. Deporre il pollo sullo strato d'aglio, bagnarlo con 1 bicchiere di olio, salarlo e peparlo.

Mettere il resto dell'aglio attorno e sopra il pollo.

Chiudere ermeticamente la casseruola e cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 90 minuti. Il pollo può essere servito sia con l'aglio cotto sia senza, a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1000 g
- 30 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo All'aglio](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Forno](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Pollo All'agro

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Incidere le cosce di pollo, infilare in ognuna una fettina di aglio sbucciato e qualche ago di rosmarino tritato, salare e pepare. Far soffriggere la cipolla tritata con l'olio e il burro, unire le cosce di pollo, spruzzare con l'aceto, farlo evaporare, coprire, far cuocere per 30 minuti circa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cosce di pollo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- rosmarino
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Tegame](#)
- [Cosce Di Pollo Al Pompelmo](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Pollo Grigliato Con Salsa Al Miele](#)
- [Pollo Agli Aromi \(2\)](#)

Pollo All'aragonese

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, dividetelo in otto o dodici pezzi di dimensioni il più possibile uniformi e cospargeteli con il sale e con la paprica mescolata alla farina.

Tagliate la fetta di prosciutto a cubetti di 1 cm di lato.

Ponete i pezzi di pollo infarinati e aromatizzati in un tegame che li contenga agevolmente, insieme all'olio d'oliva, e fateli rosolare bene da ogni lato.

Unite i dadini di prosciutto, date una mescolata e fate rosolare anch'essi a calore medio.

Aggiungete l'aglio tritato e il vino, girate i pezzi di pollo e fateli cuocere per 20 minuti, dopodichè toglieteli dal tegame.

Mettete nel fondo di cottura del pollo le cipolle tagliate a spicchi, il sedano, i peperoni e i pomodori e fate rosolare mescolando senza interruzione, infine salate.

Trasferite le verdure in una pirofila, adagiatevi sopra i pezzi di pollo e il prosciutto e fate gratinare in forno a 200 gradi per 10 minuti. --- **CONSIGLI.** Come suggerisce il titolo, si tratta di un piatto originario dell'Aragona, che però è assai diffuso in tutta la Spagna, dove viene preparato in numerose varianti. Quale che sia la ricetta, gli ingredienti di base sono sempre gli stessi, ossia il pollo, i peperoni, il prosciutto e i pomodori.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo di circa 1500 g
- 250g di prosciutto cotto (fette di 250 g)
- sale
- 2 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio tritato
- 4 cucchiaini di vino bianco dolce
- 2 cipolle piccole
- 400g di peperoni rossi tagliati a dadini
- 200g di pomodori tagliati a dadini
- 50g di brunoise di sedano

Ricette simili

- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Fritto](#)

Pollo All'arancia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolare la pancetta a dadini in poco olio. Porre le cosce in pentola di coccio, unire la pancetta, il brandy, il vino, la cipolla tritata, le carote affettate, il mazzetto di odori, i chiodi di garofano pestati, il succo e la scorza di arancia grattugiata, sale e pepe e far marinare per 2 ore.

Unire il brodo, chiudere e cuocere in forno a 170 gradi per 1 ora e mezzo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo intere
- 100g di pancetta affumicata
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 arancia
- 2 cucchiaini di brandy
- 25 cl di vino bianco secco
- timo
- alloro
- maggiorana
- 2 chiodi di garofano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo All'arancia \(2\)](#)

Ricette simili

- [Anatra Ai Fichi](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Agli Aromi \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)

Pollo All'arancia (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondare il pollo, tagliarlo a striscioline ed infarinarlo.

Tagliare a dadini la pancetta.

Scaldare il burro in 1 larga padella e farvi dorare il pollo e la pancetta, rigirandoli spesso, poi bagnare col gin e col succo di un'arancia, unire 1/2 mestolo di brodo e cuocere per 10 minuti, mescolando spesso. Intanto sbucciare le arance rimaste, tagliarle a fette spesse e unirle al pollo, aggiungere la maggiorana e cuocere altri 2 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petti di pollo interi
- 100g di pancetta
- 3 arance
- 1 bicchierino di gin
- 1 mestolo di brodo
- 1/2 cucchiaino di maggiorana secca
- 50g di burro
- 30g di farina
- sale

Varianti

- [Pollo All'arancia](#)

Ricette simili

- [Petti Farciti](#)
- [Pollo Al Vapore](#)
- [Pollo Al Prosciutto](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)

Pollo All'indiana

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Passate il pollo nella farina.

Scaldare l'olio in un largo tegame e indorate i pezzi di pollo da ogni lato, pochi per volta. Toglieteli dalla padella e metteteli da parte.

Mettete in tegame aglio, cipolla, peperone, sedano, curry e sale; cuocete per 5 minuti mescolando.

Unite quindi i pomodori col loro sugo.

Aggiungete i pezzi di pollo e portare a bollore.

Abbassate la fiamma, coprite e sobbollite per 30 minuti finché la carne sia tenera. Intanto sciogliete il burro in una padella e saltate le mandorle dorandole appena. Mescolatevi insieme riso ed uvetta.

Sistemare la mistura di riso ed i pezzi di pollo su un piatto da portata largo, riscaldato.

Eliminate gli spicchi d'aglio e versate la salsa sopra il pollo.

Spargete uniformemente su pollo e riso le mandorle saltate e il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500g tagliato a pezzi
- 5 cucchiaini di farina bianca
- 3 cucchiaini di olio di semi
- 2 spicchi di aglio sbucciato
- 2 cipolle sbucciate affettate finemente
- 1 peperone verde senza semi tritato
- 50g di sedano lavato e tritato
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- 2 cucchiaini di sale
- 800g di pomodori pelati
- per servire:
- 1 noce di burro
- 50g di mandorle sbianchite
- 225g di riso a grani lunghi bollito
- 75g di uvetta sultanina senza semi
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)

Pollo Alla Babi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Babi, in piemontese, vuol dire rospo. Per dare al pollo questo aspetto apritelo dalla parte del petto e schiacciatelo più volte con il batticarne. Quindi soffregate esternamente il volatile con sale e pepe. In una padella, preferibilmente di ferro, scaldate l'olio e fatevi dorare il pollo da ambo le parti a fuoco vivace. Dopo un quarto d'ora aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato e il rametto di rosmarino avendo cura di ridurre la fiamma, altrimenti perdono entrambi l'aroma e acquistano un sapore amaro. Dopo circa mezz'ora sgocciolate bene il pollo dal grasso di cottura e servitelo asciutto e caldo. Vini di accompagnamento: Barbera Del Monferrato DOC, Chianti Classico DOCG, Cirò Rosso “Classico” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo All'aglio \(2\)](#)
- [Pollo Al Forno](#)
- [Pollo Al Vino Bianco](#)

Pollo Alla Barbabietola

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondate e tagliate a spicchi le barbabietole, posatele in una teglia con le bacche di anice, la cannella, le bacche di cardamomo schiacciate, 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine e un po' di sale. Dopo aver mescolato il tutto infornate a 200 gradi per circa 1/2 ora.

Tagliate a fette il petto di pollo e fatele dorare per pochi minuti in una padella con olio e sale; quindi adagiate le fette nella teglia con le barbabietole e lasciatelo cuocere ancora per 10/15 minuti.

Servite il piatto caldo, con qualche goccia di aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 4 barbabietole
- 2 bacche di anice
- 1 bastoncino di cannella
- 2 bacche di cardamomo
- alcune gocce di aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Fettine Con Barbabietola](#)
- [Fettine Con Barbabietola \(2\)](#)
- [Tacchino Alla Barbabietola](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)

Pollo Alla Birra

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggere lentamente nell'olio la cipolla affettata.

Unire il pollo tagliato a pezzi e, quando questi saranno dorati, versare la birra; cuocere a fuoco basso, finché non sarà quasi del tutto evaporata.

Salare, aggiungere le foglie di alloro e l'uva passa ammorbidita in acqua calda.

Coprire e continuare la cottura per una mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 75 cl di birra chiara
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- 1 pugno di uvetta sultanina
- 2 foglie di alloro
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Birra \(2\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(4\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)

Ricette simili

- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Arrostini Di Pollo Alla Birra](#)
- [Anatra Alla Birra](#)
- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Insalata Di Spinaci E Pollo](#)

Pollo Alla Birra (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Salate e pepate il pollo internamente, mettetelo in un tegame dove stia di misura.

Aggiungete carota, cipolla, porro e sedano finemente tritati.

Versate la birra che deve coprirlo quasi completamente.

Fate bollire e lasciate cuocere circa un'ora, ma dopo mezz'ora girate con delicatezza il volatile. A fine cottura la birra deve essere quasi consumata, il pollo dorato e vellutato. Servitelo con patatine lessate al prezzemolo. Vini di accompagnamento: Birre doppio malto, chiare o scure.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 100 cl di birra
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(4\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)

Ricette simili

- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Arrosto](#)
- [Anatra Al Vino Rosso](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(2\)](#)

Pollo Alla Birra (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Consiglierei l'impiego di una birra chiara ma piuttosto corposa; preferibilmente sceglierei una birra olandese o belga a gradazione alcolica 'normale' (5%) e non aromatizzata.

Condire i pezzi di pollo con sale e pepe. Far sciogliere il burro ed insieme scaldare l'olio un una padella sufficientemente grande e dotata di coperchio. Far rosolare il pollo a fuoco medio da tutti i lati. Una volta leggermente imbrunita la carne, spostarla tutta su un lato della padella e, nella stessa, mettere lo scalogno (o cipolle) finemente tritato ed i funghi tagliati a fettine o in quarti; far saltare per circa 5 minuti finché leggermente imbrunite (attenzione a non far bruciare la cipolla: renderebbe amara la carne) ed aggiungere l'aglio finemente tritato ed un pizzico di zucchero.

Cuocere per circa 1 minuto rimestando continuamente. Attenzione: controllare che, durante questa fase di cottura delle verdure, la carne non bruci: a tal fine continuare a girarla quando possibile.

Aggiungere le carote e cospargere la farina sulle verdure.

Rimestare fino a far amalgamare bene la farina cercando di non far formare grumi.

Aggiungere quindi il brodo in modo da sciogliere gli eventuali grumi (eventualmente raschiare leggermente il fondo della padella).

Rimestare i pezzi di pollo nel composto di verdure saltate ed aggiungervi il timo e le foglie di alloro.

Versare a questo punto la birra e far cuocere il tutto coperto a fuoco medio per 30-40 minuti, finché il pollo è quasi cotto ed ancora tenero; ogni tanto rimestare.

Rimuovere quindi il coperchio e far cuocere per altri 10 minuti scoperto, in modo da ridurre la salsa di circa un terzo.

Servire cosperso di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 6 persone

- 2000g di pollo in pezzi
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zucchero
- 1 cucchiaio di olio di semi vari (o olio d'oliva)
- 15g di burro
- 8 bulbi di scalogno
- 15 di funghi champignon
- 4 carote
- 3 spicchi di aglio finemente tritato
- 2 cucchiai di farina 00
- 1 bottiglia di birra (33 cl)
- 25 cl di brodo di carne
- 1 cucchiaio di timo disidratato
- 2 foglie di alloro
- prezzemolo fresco tritato

Varianti

- [Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Alla Birra \(2\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(4\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)

Ricette simili

- [Kip En Bier](#)
- [Pollo Con La Birra](#)
- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Petti Farciti](#)

Pollo Alla Birra (4)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparare il pollo svuotato, passato alla fiamma, lavato e asciugato. Salarlo all'interno e metterlo in una casseruola. Coprirlo di birra.

Oprire la casseruola e cuocere a fuoco medio. Quando la birra sarà evaporata e il pollo tenero, far intiepidire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1000 g
- birra chiara
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Alla Birra \(2\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Dany Con Birra](#)
- [Arrostini Di Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)

Pollo Alla Birra (5)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dopo aver pulito, lavato e fiammeggiato il pollo, tagliarlo in 8 pezzi ed infarinarlo leggermente.

Tagliare a fettine le verdure e farle rosolare nel burro già caldo; unire i pezzi di pollo e lasciar rosolare a lungo, prima di aggiungere la birra.

Salare, coprire il tegame e far cuocere per 10 minuti.

Unire la paprica e la cannella disciolte in poca acqua tiepida e proseguire la cottura a tegame scoperto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500 g
- 33 cl di birra chiara
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- cannella in polvere
- burro
- farina
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Alla Birra \(2\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(4\)](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)

Ricette simili

- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Pollo All'aragonese](#)
- [Pollo Fritto](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)

Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolare le cosce disossate con i 2 cipollotti, sale, pepe, sfumare con la birra e infornare per 20 minuti.

Pulire le mele, togliere il torsolo con il cavatorsolo, tagliare a rondelle, e passare le mele nella pastella fatta con uovo, latte, farina.

Friggere in olio ben caldo.

Terminare la cottura del pollo gratinandolo con una julienne di groviera.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cosce di pollo
- 1 mela
- 2 cipollotti
- 100g di formaggio groviera
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di farina
- 3 cucchiaini di latte
- olio d'oliva extra-vergine
- birra
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Fritto \(5\)](#)
- [Pollo Fritto \(3\)](#)
- [Brik Di Pollo](#)
- [Pollo E Carciofi](#)
- [Petto Di Pollo Con Canederli Di Spinaci](#)

Pollo Alla Brace

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo; aprirlo a libro. Farlo marinare in una marinata con succo di limone, olio, sale, pepe, aghi di rosmarino per 1 ora circa, quindi metterlo sulla griglia a 30 cm dalla brace. Cuocerlo per 30 minuti e poi per altri 15 minuti a distanza più ravvicinata rigirandolo spesso e ungendolo con un rametto di rosmarino intinto nella marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo ruspante
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone (succo)
- 2 rametti di rosmarino
- sale marino integrale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alle Mandorle \(2\)](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Alla Salsa Di Noci](#)
- [Pollo Al Limone \(5\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Pollo Alla Cacciatora

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in otto parti e fatelo rosolare con 100 g di margarina.

Aggiungete dei pomodori perini tagliati a fette.

Salate, pepate e mescolate.

Lasciate insaporire un poco a tegame coperto.

Aggiungete quindi cipolline tagliate a fette, carote a cubetti e falde di peperoni.

Mescolate ancora e coprite aggiungendo, per ultimo, due spicchi di aglio e qualche grano di ginepro. Il pollo deve essere quasi del tutto cotto quando leverete il coperchio e alzerete la fiamma per asciugare la salsa e renderla abbastanza densa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo in 8 parti
- 100g di margarina
- pomodori perini a fette
- sale
- pepe
- cipolline tagliate a fette
- carote a cubetti
- peperoni
- 2 spicchi di aglio
- alcuni grani di ginepro

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(7\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)

Ricette simili

- [Matoke](#)
- [Sancocho De Gallina](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alla Provenzale](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)

Pollo Alla Cacciatora (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzi piuttosto piccoli e regolari, lavateli, asciugateli, metteteli in una casseruola con il burro, tre cucchiaini d'olio e la cipolla affettata. Fateli rosolare bene per circa 15 minuti.

Aggiungete i pomodori spellati, senza semi e spezzettati, la carota e il sedano tritati.

Bagnate con un mestolino d'acqua, coprite e cuocete ancora per 45 minuti. All'ultimo momento unite le foglioline di prezzemolo, salate e pepate. Questo è il modo più semplice di preparare il pollo alla cacciatora: in alcune regioni vi mettono più sedano e più carote, in altre si bagna con vino bianco invece che con acqua o brodo, in altre si aggiungono funghi freschi tagliati a fettine. Vini di accompagnamento: Grave Del Friuli Refosco DOC, Chianti DOCG, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 30g di burro
- 6 pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(7\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)

Ricette simili

- [Faraona Profumata](#)
- [Pollo A Tocchi](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)
- [Pollo In Fricassea](#)

Pollo Alla Cacciatora (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Il pollo deve essere già tagliato in 4 pezzi e il prezzemolo tritato.

Salate e pepate abbondantemente i pezzi di pollo.

Immergete brevemente i pomodori in acqua bollente, raffreddateli sotto l'acqua fredda corrente e pelateli. Tagliateli in quattro ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione.

Mondate la cipolla, lo scalogno e l'aglio e tritateli finemente.

Scaldare l'olio in una grande casseruola, aggiungetevi il burro e fatevi rosolare i pezzi di pollo per tre minuti a fuoco vivace. Toglieteli con una schiumarola.

Rosolate per dieci minuti la cipolla, lo scalogno e l'aglio nella casseruola, a fuoco moderato e mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno. Dopo dieci minuti, aggiungete la farina e mescolate per un minuto a fuoco molto moderato.

Bagnate con il vino mescolando rapidamente.

Lasciate bollire per due minuti, aggiungete i pomodori, il prezzemolo, sale e pepe.

Rimettete i pezzi di pollo nella casseruola, coprite e lasciate sobbollire per trenta minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, mondate gli champignon, lavateli, asciugateli e affettateli. Dopo trenta minuti di cottura, aggiungete al pollo i funghi, mescolate e lasciate cuocere per altri quindici minuti, a fuoco moderato e a coperto. Quando il pollo è cotto, disponete i pezzi su un piatto di servizio caldo; assaggiate la salsa e, se necessario, salatela e pepatela. Versatela sul pollo e servite immediatamente. Vino consigliato: Sizzano.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 40g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di farina
- 20 cl di vino rosso
- 4 cucchiaini di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 cipolla
- 300g di funghi champignon
- 6 pomodori
- 1 pollo da 1400 g

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(7\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Saltato Al Pomodoro](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Pollo Al Vino](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)

Pollo Alla Cacciatora (4)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in piccoli pezzi e fatelo rosolare in una casseruola con l'aglio, l'olio d'oliva extra-vergine e la cipolla.

Bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Continuate la cottura unendo i funghi, che avrete messo in ammollo e il concentrato di pomodoro sciolto nel brodo.

Fate cuocere per mezz'ora a fuoco lento.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo
- 15g di funghi secchi
- 1 cucchiaino di conserva di pomodoro
- aglio
- cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(7\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)

Pollo Alla Cacciatora (5)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritare l'aglio e farlo dorare in una teglia con l'olio.

Adagiare i pezzi di pollo e farli rosolare aggiungendo il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato unire i pomodori, il sale, il pepe e far cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo a pezzi
- 500g di pomodori pelati
- 25 cl di vino bianco
- 3 spicchi di aglio
- 1 misurino di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(7\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Ubriaco](#)
- [Pollo Con Melanzane](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)

Pollo Alla Cacciatora (6)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Condire il pollo a pezzi con sale e pepe.

Soffriggere il burro e unire i pezzi di pollo, appena rosolati sgocciolarli e metterli da parte.

Unire al fondo di cottura il trito di odori e mescolare.

Unire la polpa di pomodoro, salare e pepare.

Aggiungere il pollo, cuocere ancora 35 minuti a fuoco moderato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 60g di burro
- 1 trito di cipolla, prezzemolo, aglio e alloro
- 300g di polpa di pomodoro tritata
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(7\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Ripieno Lessato](#)
- [Pollo Acciugato](#)
- [Pollo Alla Ciociara](#)
- [Tacchino Ripieno Con Patatine](#)
- [Pollo In Umido](#)

Pollo Alla Cacciatora (7)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzi un bel pollo tenero e fatelo rosolare in metà olio e metà burro, poi aggiungetevi i pomodori freschi e i funghi secchi già rinvenuti in acqua tiepida, scolati strizzati e tagliati a pezzi. **Mescolate** e lasciate cuocere tutto piano e a casseruola scoperta, dopo aver condito con sale, pepe e avere aggiunto anche, se vi piace, una foglietta di alloro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- olio d'oliva
- burro
- alcuni di pomodori freschi
- 60g di funghi secchi
- sale
- pepe
- 1 foglia di alloro (facoltativo)

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)

Ricette simili

- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Pollo Ai Funghi Freschi](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)

Pollo Alla Cacciatora (8)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzi un bel pollo tenero e fatelo rosolare in metà olio e metà burro, poi aggiungetevi i pomodori pelati e i funghi secchi già rinvenuti in acqua tiepida, scolati strizzati e tagliati a pezzi. **Mescolate** e lasciate cuocere tutto piano e a casseruola scoperta, dopo aver condito con sale, pepe e avere aggiunto anche, se vi piace, una foglietta di alloro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- olio d'oliva
- burro
- 1 scatola di pomodori pelati
- 60g di funghi secchi
- sale
- pepe
- 1 foglia di alloro (facoltativo)

Varianti

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(7\)](#)

Ricette simili

- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Pollo Saltato Al Pomodoro](#)
- [Pollo Con Melanzane](#)

Pollo Alla Ciociara

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo, fiammeggiarlo e tagliarlo a tocchetti. In un tegame imbiondire nell'olio gli spicchi d'aglio.

Aggiungere i tocchetti di pollo e far rosolare spruzzando con vino bianco. Appena il vino sarà evaporato aggiungere il peperoncino, i pomodori e i peperoni mandati e tagliati a falde.

Salare, coprire il tegame e cuocere per circa 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 300g di pomodoro
- 3 peperoni dolci a polpa grossa
- 1 peperoncino
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Pollo In Umido](#)

Pollo Alla Contadina

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzi e mettetelo a rosolare in un tegame con il burro ed il lardo, cospargendo il tutto con il prezzemolo tritato.

Coprite successivamente con le patate tagliate a fette non troppo erte, la cipolla a fettine, il sale ed il vino.

Coprite il tegame e tenetelo in forno fino a cottura ultimata (da un'ora a un'ora e mezza).

Servire ben caldo. In versioni simili di questo piatto, vengono aggiunti peperoni, zucchine ed altre verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo ruspante
- 4 patate
- 1 cipolla
- 50g di burro
- 1 fetta di lardo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale

Ricette simili

- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Zuppa Di Pollo](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)

Pollo Alla Crema

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggere nell'olio cipolla e sedano tritati, aggiungere il pollo a pezzetti e dopo qualche minuto un po' d'acqua e il dado sbriciolato.

Cuocere lentamente e quando il sugo comincia ad addensarsi cospargere con la farina e versare poco alla volta il latte caldo. A fine cottura unire margarina e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1/2 di dado
- 50 cl di latte
- 2 cucchiaini di farina
- 30g di margarina
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato

Varianti

- [Pollo Alla Crema \(2\)](#)
- [Pollo Alla Crema \(3\)](#)
- [Pollo Alla Crema Di Limone](#)

Ricette simili

- [Matoke](#)
- [Passato Di Pollo](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo In Fricassee Olandese](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)

Pollo Alla Crema (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparate il pollo tagliato a pezzi e fatelo colorire nel burro, poi versate nella casseruola il cognac e poi brodo quanto occorre per portarlo a cottura. Alla fine, vi unirete anche la panna e lascerete cuocere ancora qualche minuto.

Servite con crostoni fritti al burro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 bicchiere di cognac
- 1 bicchiere di panna
- crostoni al burro
- brodo

Varianti

- [Pollo Alla Crema](#)
- [Pollo Alla Crema \(3\)](#)
- [Pollo Alla Crema Di Limone](#)

Ricette simili

- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)

Pollo Alla Crema (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritare finemente i cipollotti e porli in una padella antiaderente assieme ai fusi di pollo e 2 cucchiaini di olio. Lasciar cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti mescolando ogni tanto.

Lessare le patatine in acqua salata e scolarle. Quando il pollo è quasi cotto unire il succo di limone, salare e cuocere altri 10 minuti.

Aggiungere le patatine e abbondante prezzemolo tritato, abbassare la fiamma, unire lo yogurth e lasciar amalgamare gli ingredienti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fusi di pollo
- 2 cipollotti
- 1 limone
- 125g di yogurth bianco
- 300g di patatine novelle
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- abbondante di prezzemolo tritato
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Crema](#)
- [Pollo Alla Crema \(2\)](#)
- [Pollo Alla Crema Di Limone](#)

Ricette simili

- [Pollo Allo Yogurth \(3\)](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Tacchino Ripieno Con Patatine](#)
- [Bocconcini Di Pollo](#)

Pollo Alla Crema Di Limone

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il petto di pollo a tocchetti e fatelo leggermente rosolare in un tegame con 3 cucchiaini di olio. Bagnatelo con il succo dei limoni, salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per circa 15 minuti, unendo se necessario un po' di acqua calda. Trascorso questo tempo estraete i tocchetti di pollo dal tegame e versatevi il Philadelphia, che avrete prima stemperato con il latte.

Regolate di sale e pepe, unite il prezzemolo e lasciate cuocere la crema per qualche minuto.

Rimettete il pollo nel tegame, mescolate bene e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo
- 125g di formaggio philadelphia
- 2 limoni
- 3/4 cucchiaini di latte
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Insalata Di Pollo Con Carciofi](#)
- [Polpette Di Pollo \(2\)](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Passato Di Pollo](#)

Pollo Alla Creola

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una terrina mettere il pollo e cospargerlo con olio, succo di limone, origano, chiodo di garofano, paprica, aglio, pepe, alloro, rum, sale e marinarlo per almeno 5 ore. Scolarlo, passarlo nella farina e friggerlo in olio caldo, rigirandolo. Quando sarà ben dorato versarvi la marinata passata col colino e portare a cottura.

Servire i pezzi di pollo cosparsi con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1000g tagliato a pezzi
- 1 limone (succo)
- 1 chiodo di garofano in polvere
- origano
- pepe
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- farina
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchierino di rum
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alla Paprica \(2\)](#)
- [Pollo Alla Greca](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo In Crema Verde](#)

Pollo Alla Dany Con Birra

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire accuratamente il pollo e salarlo.

Prendere una casseruola di cui il pollo non occupi più di 2/3 della sua capacità; porvi a freddo il pollo, ricoprire completamente con la birra, aggiungervi il rametto di rosmarino; sistemare il tutto su una fiamma molto viva. Dopo circa mezz'ora la birra, che sarà quasi completamente evaporata, formerà un condensato sul fondo della casseruola, nel quale rigirare più volte il pollo per dargli la dovuta colorazione.

Servire molto caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 1 rametto di rosmarino
- 100 cl di birra
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alla Birra \(4\)](#)
- [Pollo All'aglio \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)
- [Pollo Al Forno](#)
- [Pollo Del Diavolo Buono](#)

Pollo Alla Diavola

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividete il pollo (galletto) in due e schiacciatelo, spalmatelo con senape, pepe e sale e impanatelo nel pangrattato.

Posate la grande padella su un fuoco medio con 2 cucchiai di olio.

Mettete il pollo nella padella e fatelo rosolare per 5 minuti, quindi coprite e lasciatelo arrostito lentamente, per 20 minuti.

Servite con delle patate, insalata, salsa alla diavola.

Ingredienti per 2 persone

- 1 pollo (galletto)
- senape
- pepe
- sale
- pangrattato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Varianti

- [Pollo Alla Diavola \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(3\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(4\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(6\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(7\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Senape \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Galletto](#)
- [Galletto Ripieno Al Ragù](#)
- [Pollo Freddo Alla Senape](#)
- [Galletto Con Le Patate \(2\)](#)

Pollo Alla Diavola (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Battere il pollo con il batticarne per appiattirlo. Farlo rosolare in una pentola con burro e olio su fuoco vivo.

Salare, abbassare la fiamma e coprire con un foglio di carta di alluminio e con un coperchio su cui si appoggerà un peso. Di tanto in tanto sorvegliare che non bruci. Prima di spegnere il fuoco spruzzare con il succo di limone.

Servire caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000g circa
- 30g di olio d'oliva
- 20g di burro
- sale
- 1 limone

Varianti

- [Pollo Alla Diavola](#)
- [Pollo Alla Diavola \(3\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(4\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(6\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(7\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Pollo Al Forno](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)

Pollo Alla Diavola (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo e aprirlo sul dorso. Appiattirlo con il batticarne per farlo rimanere ben aperto. Ungerlo, salarlo e peparlo e metterlo sulla griglia rovente. Farlo dorare da ambo le parti e abbassare la fiamma.

Proseguire la cottura rigirandolo spesso affinché sia cotto in modo uniforme.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1000 g
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Diavola](#)
- [Pollo Alla Diavola \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(4\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(6\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(7\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Ricette simili

- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)
- [Pollo All'aglio \(2\)](#)
- [Pollo Al Forno](#)
- [Pollo Con Le Olive](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)

Pollo Alla Diavola (4)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

La vera cottura alla diavola è alla griglia. Questa è una versione casalinga da fare sul fornello.

Aprite longitudinalmente il pollo dalla parte del dorso e aiutandovi con un batticarne schiacciatelo bene. In una padella scaldate tre cucchiaini d'olio e rosolatevi il pollo per un quarto d'ora. Giratelo diverse volte.

Salate e insaporite con due pizzichi di peperoncino in polvere.

Proseguite la cottura per circa tre quarti d'ora e servitelo. Anche i galletti possono essere cotti con lo stesso sistema. Vini di accompagnamento: Vini Del Piave Raboso DOC, Velletri Rosso Doc, Lamezia DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 pizzichi di peperoncino in polvere
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Diavola](#)
- [Pollo Alla Diavola \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(3\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(6\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(7\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alle Spezie Delicato](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Pollo Alle Arachidi](#)

Pollo Alla Diavola (5)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo dalle interiora, levate testa e zampe e lavatelo molto bene sotto l'acqua corrente, quindi asciugatelo.

Tagliate a pezzetti la pancetta e sistematela all'interno del pollo con sale e pepe.

Salate il pollo anche all'esterno e poi mettetelo a rosolare in un grande tegame con dell'olio e un rametto di rosmarino.

Coprite il tegame, rigirate di tanto in tanto il pollo e aggiungete poco brodo se si attaccasse al fondo. Quando il pollo sarà quasi cotto ricopritelo con le fette di prosciutto crudo e spruzzate con il vino lasciandolo poi evaporare.

Spolverate ancora con il pepe e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo grande
- alcune fette di prosciutto crudo
- 1 fetta grande di pancetta
- 1 bicchiere di vino bianco
- poco di brodo
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Diavola](#)
- [Pollo Alla Diavola \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(3\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(4\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(6\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(7\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Involtino Di Petto Di Pollo Con Prosciutto Crudo E Salsa Di Mirtilli](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)

Pollo Alla Diavola (6)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Aprite il pollo a libro e rompete le ossa con il batticarne lasciando intero il petto. Ungetelo bene da tutte le parti, salate e pepate.

Prendete una padella (poco più grande del pollo), mettete 4 fette di limone, il pollo e sopra altre 4 fette di limone, coprite con un coperchio. A metà cottura girate e mettete 2 noci di burro. Il pollo dovrà risultare croccante e il petto morbido.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo giovane
- limone
- burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Diavola](#)
- [Pollo Alla Diavola \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(3\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(4\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(7\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Marengo Con Cortese Di Gavi](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Tacchinella Alla Melagrana \(2\)](#)
- [Pollo Al Dragoncello](#)
- [Pollo Alla Salsa Di Noci](#)

Pollo Alla Diavola (7)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Aprite il pollo, dopo averlo fiammeggiato, lungo la schiena, togliete le interiora, lavatelo bene, asciugatelo e posatelo sul tagliere, premetelo sul petto con la mano in modo da appiattirlo bene.

Ungete il pollo da ogni parte con olio e conditelo con sale, pepe e mettetelo sulla graticola a fuoco ardente. Rivoltatelo più volte e, se è teneto e piccolino, il pollo dovrebbe essere cotto in 30 minuti, se non ci vorrà di più. Per vedere se è cotto trapassate una coscia con uno spillone e, se non esce sangue vorrà dire che è cotto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Diavola](#)
- [Pollo Alla Diavola \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(3\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(4\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo Alla Diavola \(6\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Al Forno Al Limone](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)

Pollo Alla Diavola All'agro

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Spremete il limone, raccogliete il succo in una ciotola e tenetelo da parte.

Pulite il pollo, fiammeggiatelo, lavatelo e asciugatelo. Tagliatelo lungo la parte anteriore, apritelo, adagiatelo sopra un tagliere e appiattitelo con il batticarne. Irroratelo da ogni parte con l'olio.

Mettete in una ciotolina un pizzico di sale e pepe e il rosmarino tritato, mescolateli e cospargeteli sul pollo. Adagiatelo in una padella larga già sul fuoco, con la parte aperta verso l'alto.

Coprite la padella con un coperchio, ponendovi un peso sopra affinché il pollo rimanga piatto.

Fate cuocere per 20 minuti a fuoco moderato, quindi girate il pollo dall'altra parte e cuocete ancora per 15 - 20 minuti. Il pollo dovrà essere ben dorato da ogni parte. Poco prima della fine cottura irroratelo con il succo di limone che farete evaporare a fuoco vivace.

Fate riposare 5 minuti prima di servire in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 1 ramo di rosmarino
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Pollo Alla Brace](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)

Pollo Alla Fiorentina

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo, fiammeggiarlo, lavarlo, tagliarlo a pezzi.

Tritare una manciata di prezzemolo con l'aglio e unirvi un rametto rosmarino e una foglia di alloro sminuzzati.

Mettere i pezzi di pollo in una terrina, cospargerli con gli aromi preparati, versarvi sopra mezzo bicchiere di olio e il succo del limone, salarli, peparli e lasciarli marinare per circa due ore rimuovendoli ogni tanto preparare una pastella sbattendo le uova con un po' di sale e pepe e aggiungendovi, mescolando, due cucchiainate di farina e mezzo bicchiere di latte.

Mettere al fuoco una padella con abbondante olio.

Scolare i pezzi di pollo dalla marinata, immergerli nella pastella ricoprendoli bene, quindi farli rosolare nell'olio caldo. Scolarli quando avranno assunto un bel colore dorato, metterli su una carta assorbente perché perdano l'eccesso di unto e lasciarli raffreddare completamente prima di metterli nel contenitore da picnic.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 uova
- farina
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- rosmarino
- alloro
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Fritto Marinato](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi](#)

Pollo Alla Greca

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Strofinare bene il pollo con il limone e cospargerlo di paprica e pepe. Metterlo in forno a 160 gradi per 15 minuti.

Aggiungere il brodo e cuocere il pollo per altri 45 minuti, rigirandolo spesso.

Guarnire con fette di limone e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di pollo disossato senza grasso a pezzi
- 1/2 di limone
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1 pizzico di pepe
- 1/4 tazza di brodo di pollo
- 1 limone tagliato a fettine

Ricette simili

- [Pollo Alla Creola](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Matoke](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alla Paprica \(2\)](#)

Pollo Alla Griglia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo eliminando testa, collo e zampe; fiammeggiatelo, lavatelo e asciugatelo bene con un canovaccio. Apritelo praticando un taglio sulla schiena, appiattitelo con il batticarne premendo in particolare modo sullo sterno. Mettetelo a marinare in un po' di olio, succo di limone, abbondante pepe e sale. Lasciatevelo per il tempo che avete a disposizione (almeno una mezz'oretta). Di tanto in tanto rigiratelo nella marinata perché la carne si insaporisca.

Mettete al fuoco la griglia quando sarà ben calda appoggiatevi il pollo scolato dalla marinata e cuocetelo mantenendo il fuoco basso; di tanto in tanto rigiratelo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo novello del peso di 900 g
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Forno](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(3\)](#)
- [Pollo Lessato](#)
- [Faraona Al Cartoccio \(2\)](#)
- [Anatra All'arancia \(3\)](#)

Pollo Alla Griglia Con Aromi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite con cura i pezzi di pollo, cospargeteli con sale e abbondante pepe e poneteli in una terrina; unite la cipolla tagliata ad anelli, l'aglio schiacciato, le olive, la salvia, il rosmarino, l'alloro, i peperoncini dimezzati e privati di semi e nervature, il succo di mezzo limone e l'olio.

Rigirate più volte i pezzi di pollo nella terrina, in modo che si insaporiscano nel condimento, coprite il recipiente con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per mezza giornata in luogo fresco. Trascorso il tempo indicato, sgocciolate i quarti di pollo dalla marinata e poneteli sulla griglia calda dalla parte con la pelle, lasciateli cuocere 20 minuti per parte e abbiate cura di spennellarli di tanto in tanto con la marinata.

Servite il pollo caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1500g in pezzi da 375 g
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 5 foglie di alloro
- 1/2 di limone
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 3 peperoncini
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di olive nere
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Sale \(2\)](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Pollo Al Miele \(2\)](#)
- [Pollo Al Limone \(4\)](#)

Pollo Alla Malva

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un padellino insaporite i petti con olio, sale e pepe fino a quando sono ben dorati .Poi tagliateli a striscioline, metteteli in una insalatiera, aggiungete l'erba cipollina tagliuzzata e la mela verde a fettine.

Condite con alcuni cucchiai di maionese, mescolate.

Cospargete i fiori di malva.

Servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 10g di fiori di malva
- 1 mela verde
- erba cipollina
- olio d'oliva
- alcuni cucchiaini di maionese
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Petto Di Pollo Alla Frutta](#)

Pollo Alla Marengo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate il pollo in otto pezzi, infarinateli e metteteli a rosolare in una casseruola con olio d'oliva e burro e uno spicchio d'aglio; salateli, pepateli e spolverizzateli di noce moscata. Quando avranno assunto un bel colore dorato, bagnateli col vino bianco secco e lasciatelo evaporare.

Aggiungete adesso un bicchiere di brodo, incoperchiate e cuocete a fiamma sostenuta, ma non violenta, fino a completa cottura.

Disponete i pezzi di pollo in un piatto di portata ed irrorateli con un intingolo ottenuto miscelando il fondo di cottura col succo di mezzo limone.

Servite caldo, guarnito con patatine novelle al forno. Si dice che questo piatto fosse stato servito la sera della battaglia di Marengo al generale Bonaparte, poi uscito vittorioso. Si dice che i viveri delle truppe francesi fossero allo stremo: ma un pollo si può anche rubare, in guerra. Si dice ancora che fosse stato fritto nell'olio ed irrorato di Madera. Ho consultato i sacri testi della cucina piemontese postnapoleonici che sono quelli del Chapusot (1846) e del Vialardi (1854), ma del Madera non ho trovato traccia. Il Chapusot, poi, in questo sauté ci mette anche le tomatiche, ovvero pomodori, avvicinandosi al pollo alla cacciatora. Vino consigliato: Barbera d'Alba.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo medio pulito e fiammeggiato
- 5 cucchiaini di farina di grano 00
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo di carne
- burro
- olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- noce moscata

Varianti

- [Pollo Alla Marengo Con Cortese Di Gavi](#)

Ricette simili

- [Pasticcio Di Pollo E Zucchine](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pernici In Casseruola](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)

Pollo Alla Marengo Con Cortese Di Gavi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Prendete il pollo ed escludete la pelle e le zampe, tagliatelo a pezzi grossi nelle giunture. Mettetelo a rosolare con il burro, l'olio, un pizzico di sale, pepe e una presa di noce moscata. Quando i pezzi saranno ben rosolati da una parte e dall'altra, scolate via l'unto e aggiungete la farina e il bicchiere di Cortese di Gavi.

Unite il brodo e portate il pollo a cottura coperto e a fuoco lento. Prima di toglierlo dal fuoco spruzzate un pizzico di prezzemolo tritato e quando il pollo sarà nel vassoio di portata versategli il succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo giovane
- 50g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- noce moscata
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di vino cortese di gavi
- 1 mestolo di brodo
- prezzemolo tritato
- 1/2 di limone

Ricette simili

- [Pollo Alla Diavola \(6\)](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Pollo Alla Marengo](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino In Gremolata](#)

Pollo Alla Normanna

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolare senza colorare il pollo in pochissimo burro, salare e pepare.

Coprire e cuocere, rivoltando ogni tanto il pollo, per 30 minuti.

Sbattere il tuorlo con la panna. Far saltare al burro i funghi.

Aggiungere i funghi nella pentola.

Cuocere a coperto 5 minuti.

Mettere il pollo sul piatto di portata.

Aggiungere la panna alla salsa, scaldare senza bollire e versare sulla carne.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 20g di burro
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di calvados
- 20 cl di panna
- 1 tuorlo
- 400g di funghi coltivati

Varianti

- [Pollo Alla Normanna \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Con Funghi E Porri](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Fegatini Alla Be'ke'scsaba](#)

Pollo Alla Normanna (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Salate e pepate l'interno e l'esterno del pollo e mettetelo in un piatto da forno con qualche noce di burro. Cuocetelo a forno caldo (200 gradi) per 35 minuti, bagnandolo frequentemente durante la cottura.

Togliete il pollo dal piatto, tagliatelo in sei pezzi e tenetelo in caldo.

Lavate e pelate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a rondelle e rosolatele a fuoco lento in poco burro.

Versate il sugo di cottura del pollo in una casseruola, aggiungete il sidro, il calvados e la panna.

Mettete a fuoco vivo e fate ribollire per 4 o 5 minuti per ridurre.

Disponete il pollo nel piatto da portata, guarnitelo con le mele, ricopritelo con la salsa di calvados e panna, spolverate con il prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 70g di burro
- 1/2 tazza di panna fresca
- 1/2 bicchiere di sidro
- 1 bicchierino di calvados
- 2 mele renette
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Normanna](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Basilico Con Mele Al Calvados](#)
- [Pollo Alle Mele](#)
- [Anatra Al Calvados](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Con Funghi E Porri](#)

Pollo Alla Panna

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire e tagliare a pezzi il pollo. Insaporirlo in padella con l'olio.

Sciogliere nel burro la farina, diluire con la panna e cuocere per 5 minuti.

Versare la salsa sul pollo, salare e cuocere per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 30g di burro
- 10g di farina
- 250g di panna liquida
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Panna \(2\)](#)
- [Pollo Alla Panna \(3\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Al Curry](#)
- [Pollo Con Funghi E Porri](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)

Pollo Alla Panna (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzi il pollo, salateli, pepateli e infarinateli. In un tegame fate sciogliere il burro, disponetevi la carne e cuocete a fuoco basso evitando che i pezzi coloriscano troppo in fretta. Quando sono rosolati, versate la panna e lasciate sobbollire piano per mezz'ora o poco più.

Regolate sale e pepe.

Aggiungete il succo di limone filtrato al colino, mescolate bene e cospargete sul pollo il prosciutto tritato.

Tenete ancora 2 minuti sul fuoco, disponete sul piatto da portata e servite. Vini di accompagnamento: Colli Morenici Mantovani Del Garda Rosso DOC, Colli Amerini rosso “Novello” DOC, Taburno “Novello” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 40g di burro
- 60g di prosciutto cotto
- 1/2 di limone
- 1 1/2 bicchiere di panna
- farina
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alla Panna](#)
- [Pollo Alla Panna \(3\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Formaggio](#)
- [Pollo Al Formaggio \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone](#)
- [Gnocchetti Di Pollo E Ortica](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)

Pollo Alla Panna (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire e tagliare a pezzi il pollo. Insaporirlo in padella con l'olio.

Sciogliere nel burro la farina, diluire con la panna e cuocere per 5 minuti.

Versare la salsa sul pollo, salare e cuocere per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 50g di burro
- 10g di farina
- 250g di panna liquida
- sale

Varianti

- [Pollo Alla Panna](#)
- [Pollo Alla Panna \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Carciofi \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Al Curry](#)
- [Pollo Con Funghi E Porri](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)

Pollo Alla Paprica

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate il pollo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi di dimensioni il più possibile uniformi.

Tritate la pancetta affumicata e le cipolle, separatamente, servendovi della mezzaluna.

Tagliate a metà i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, poi lavateli e riducete la polpa a listerelle sottili.

Fate soffriggere dolcemente la pancetta in una pirofila con l'olio d'oliva, quindi unite le cipolle e fate rosolare anch'esse.

Aggiungete la paprica, quindi mettete nel recipiente anche i pezzetti di pollo e fateli rosolare da tutti i lati, infine salate.

Unite il concentrato di pomodoro e i peperoni, coprite la pirofila e lasciate cuocere la carne a calore moderato per 30-40 minuti. Se il fondo di cottura tende ad asciugarsi troppo, aggiungete di tanto in tanto un po' d'acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di circa 1000 g
- 30g di pancetta affumicata
- 200g di cipolle
- 100g di peperoni verdi
- 50g di olio d'oliva
- 20g di paprica dolce
- sale
- 50g di concentrato di pomodoro

Varianti

- [Pollo Alla Paprica \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo All'aragonese](#)
- [Pollo Alla Romana \(2\)](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Marinato](#)

Pollo Alla Paprica (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Si cuoce la cipolla, tagliata finemente, nell'olio, senza farla colorire, si toglie dal fuoco e si aggiunge la paprica ed il pollo. Si mette nuovamente sul fuoco, si fa rosolare, si aggiunge acqua e si fa cuocere, salando opportunamente. Si toglie poi la carne e si aggiunge al sughetto la panna acida con dentro due cucchiaini di farina per far addensare. Si mette poi di nuovo dentro la carne, facendo insaporire per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato a pezzi
- 2 cipolle non troppo grandi
- paprica dolce
- sale
- farina
- panna acida
- olio di semi

Varianti

- [Pollo Alla Paprica](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Creola](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Pollo Alla Greca](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)

Pollo Alla Provenzale

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolare il pollo.

Aggiungere la cipolla tagliuzzata e l'aglio.

Aggiungere i peperoni, le melanzane e i pomodori (tutti tagliati a pezzi piuttosto grossi).

Salare e pepare.

Aggiungere le erbe e coprire.

Cuocere per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato in 8 parti
- 500g di melanzane
- 500g di pomodori maturi
- 2 peperoni verdi
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe
- timo
- rosmarino
- origano

Ricette simili

- [Pollo Marinato](#)
- [Pavo Al Horno A La Tehuantepecana](#)
- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)

Pollo Alla Roccia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Si metta il pollo in un pò d'olio, cui si e aggiunto il succo di mezzo limone, sale e pepe. Si volti il pollo ogni tanto lasciandolo nell'infuso per circa un'ora. Lo si passi poi alla piòta moderatamente calda e lo si faccia cuocere per circa mezzora voltandolo di tanto in tanto. E' giunto a cottura giusta quando sarà ben rosolato esternamente e ben morbido dentro. Disponendo di una seconda piota già riscaldata, il pollo si può far cuocere schiacciato tra le due lastre.

Tranciare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo aperto e appiattito
- olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Pollo Alla Salsa Di Capperi](#)
- [Pollo Al Forno Al Limone](#)
- [Petti Di Pollo Alla Panna](#)
- [Pollo Impanato E Fritto](#)

Pollo Alla Romana

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate con cura il pollo sotto l'acqua corrente, asciugatelo tamponandolo con un canovaccio, infine tagliatelo a metà. In una ciotolina mescolate l'aglio tritato finemente, una presa di sale, una macinata di pepe, le erbe miste e la scorza grattugiata di mezzo limone, quindi cospargete il pollo col miscuglio ottenuto.

Bagnate il volatile con l'olio d'oliva, avvolgete ogni metà nelle fette di pancetta e disponetele in una teglia ben unta d'olio.

Fate cuocere il pollo nel forno a 200 gradi per 15 minuti, poi versate il vino, riducete la temperatura a 180 gradi, unite i pomodori e i cipollotti tagliati a dadini e portate a cottura (occorrono altri 30 minuti).

Ingredienti per 2 persone

- 1 pollo di 1000g pronto per la cottura
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe bianco
- 3 cucchiaini di erbe tritate (salvia, rosmarino)
- 1/2 di limone (scorza)
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 fette di pancetta
- 12 cl di vino bianco secco
- 300g di pomodori pelati
- 100g di cipollotti
- olio d'oliva per la teglia

Varianti

- [Pollo Alla Romana \(2\)](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)
- [Pollo Al Basilico Con Mele Al Calvados](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Pollo Con Melanzane](#)

Pollo Alla Romana (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a pezzi e spalmarli con senape, sale e paprica.

Affettare i peperoni, le cipolle, l'aglio e i pomodori.

Rosolare i pezzi di pollo da tutte le parti e aggiungere le verdure, l'estratto di pomodoro, il sale e il rosmarino.

Cuocere a fuoco medio per 15 mm. coprire e contenere la cottura al minimo per altri 15 minuti.

Spegnere e lasciare in pentola coperta per ulteriori 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 3 spicchi di aglio
- 3 cipolle
- 5 peperoni
- 50g di estratto di pomodoro
- rosmarino
- pepe
- sale
- paprica
- senape
- 4 pomodori

Varianti

- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)

Ricette simili

- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)
- [Pollo All'aragonese](#)

Pollo Alla Romana Coi Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggere in padella il guanciale con 2 cucchiaini d'olio, aggiungere il pollo e farlo rosolare aggiustando quindi di sale e pepe.

Unire 1 spicchio di aglio schiacciato, la maggiorana sminuzzata e i pomodori spellati e ridotti in pezzettini.

Cuocere a fuoco vivace, irrorando con vino. Da parte tagliare i peperoni a listarelle di 2 cm, arrostarli in padella con 1 spicchio di aglio e olio, quindi, una volta cotti, unirli al pollo, mescolare bene e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato in 8 pezzi
- 50g di guanciale di maiale
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di maggiorana fresca
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 300g di pomodori san marzano
- 2 peperoni gialli e rossi
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo Profumato](#)
- [Pollo Con Peperoni Gialli](#)
- [Arrosto D'oca Con Peperoni In Agrodolce](#)

Pollo Alla Salsa Di Capperi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Scaldare due cucchiaini di burro in una padella antiaderente a fuoco basso.

Aggiungete il pollo e fatelo dorare da entrambi i lati per 4 o 5 minuti.

Togliere il pollo dal fuoco, metterlo su un piatto caldo e condire con sale pepe e olio.

Versare il succo di limone e i capperi nella padella, scaldare e aggiungere il rimanente burro.

Mescolare fino a far sciogliere del tutto.

Aggiungere il prezzemolo e versare la salsina sul pollo.

Decorare con fettine di limone e servire con riso bollito o insalata di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 6 bistecche di petto di pollo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di burro
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di capperi
- prezzemolo
- 1 limone a fette

Ricette simili

- [Tacchino Ai Capperi](#)
- [Cotolette Di Tacchino](#)
- [Fricassea Di Pollo](#)
- [Arrosto Freddo Di Pollo](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Ai Capperi](#)

Pollo Alla Salsa Di Noci

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Grattugiare il limone.

Tagliare il pollo in 8 pezzi e disporlo in una pirofila unta d'olio.

Sbucciare gli scalogni e frullarli con prezzemolo, basilico, noci, buccia di limone, versando l'olio a filo.

Unire sale e paprica.

Irrorare di salsa i pezzi di pollo e mettere in forno a 180 gradi per 30 minuti rigirando il pollo di tanto in tanto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo ruspante
- olio d'oliva extra-vergine
- per la salsa:
- 3 cipollotti
- 3 scalogni
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- alcune foglie di basilico
- 6 gherigli di noci
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- paprica

Ricette simili

- [Pollo Alla Brace](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Galletto Ripieno Al Ragù](#)
- [Pollo Alle Mandorle \(2\)](#)
- [Insalata Fredda Lombarda Di Cappone](#)

Pollo Alla Salsa Di Tonno

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Cuocere il pollo nell'acqua con il vino, la cipolla, la carota e il sale per circa 1 ora e 30 minuti. Far raffreddare il pollo nel brodo.

Pulire le acciughe, sgocciolare il tonno e passarli al mixer con i tuorli sodi.

Allungare la salsa ottenuta con olio e succo di limone. Disporre il pollo a pezzi su un piatto e servirlo con la salsa al tonno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 bicchiere di vino
- 1 scatola di tonno
- 1 carota
- 1 cipolla
- 3 acciughe
- 3 uova sode
- 1 limone
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Al Tonno](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Tacchino Impanato Verde](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Involtini Di Pollo Alle Acciughe E Capperi](#)

Pollo Alla Ticinese

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare e lavare il pollo, tagliarlo a pezzi, infarinarli appena e farli dorare da tutte le parti in 1 capace pirofila nell'olio ben caldo, per 10 minuti.

Tagliare il prosciutto a striscette e unirlo al pollo, versando poi nel recipiente il vino bianco, le spezie, sale, pepe e le foglie di salvia.

Passare la pirofila in forno caldo a 200 gradi per 40 minuti circa o più, fino a quando la carne del pollo sarà tenera.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200g già pulito
- olio d'oliva
- 2 cucchiaini di farina bianca
- 80g di prosciutto crudo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- salvia
- 1 pizzico di spezie miste in polvere
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Delizia](#)
- [Pollo Alle Arachidi](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)
- [Fegatini Alla Salvia](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)

Pollo Alla Toscana

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate i pezzi di pollo, devono essere piccoli, asciugateli, poi passateli nelle uova sbattute e leggermente salate e nella farina. In una padella scaldate olio e burro, quando sono fumanti cuocete i pezzi di pollo per circa quindici minuti: devono diventare dorati all'esterno e morbidi dentro. Sgocciolateli, passateli su carta assorbente, quindi su un piatto da portata caldo. Allo stesso modo potrete cuocere il coniglio, sempre tagliato a piccoli pezzi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo a pezzi
- farina
- 2 uova
- olio d'oliva
- burro
- sale

Ricette simili

- [Pollo Ai Capperi](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)
- [Pollo In Fricassea Olandese](#)

Pollo Alla Waterzooi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Far fondere a coperto la cipolla tagliuzzata.

Aggiungere i pezzi di pollo e le verdure sminuzzate.

Salare e pepare.

Bagnare col brodo e coprire.

Cuocere per 1 ora.

Sbattere i tuorli con la panna un po' di noce moscata.

Aggiungere alla salsa del pollo e servire senza più mettere sul fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato in 8 pezzi
- 2 gambi di sedano
- 2 porri
- 1 cipolla
- 30 cl di brodo
- sale
- pepe
- noce moscata
- 20 cl di panna
- 2 tuorli d'uovo

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Anatra Ripiena Alla Salsa Di Rape](#)
- [Pollo Alla Greca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)

Pollo Alle Arachidi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a pezzi, infarinarli e cuocerli lentamente nell'olio.

Pestare le arachidi nel mortaio, metterle in una pentola con poca acqua e lasciarle cuocere con sale, pepe e spezie fino ad ottenere una crema alla quale unire il burro.

Versare questa salsa sul pollo, cuocere ancora 10 minuti mescolando e unire, se occorre, un po' d'acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 200g di arachidi sgusciate e tostate
- 20g di burro
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di farina
- spezie miste in polvere

Ricette simili

- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Insalata Di Pollo All'hawaiana](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Petti Di Pollo In Cartoccio](#)

Pollo Alle Cipolle

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame scaldate il burro e due cucchiaini d'olio, rosolatevi il pollo tagliato a pezzi, aggiungete la cipolla affettata molto sottilmente e le cipolline intere.

Fate prendere colore lentamente.

Mescolate un paio di volte, salate e pepate.

Aggiungete un rametto di timo, una foglia d'alloro intera e uno spicchio d'aglio.

Coprite e cuocete a fuoco basso per 40 minuti.

Eliminate l'alloro e l'aglio.

Disponete sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Gabiano DOC, Sangiovese Dei Colli Pesaresi DOC, Ischia Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 500g di cipolline
- 30g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla grande
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Timo](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Kip En Bier \(2\)](#)

Pollo Alle Erbe

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Battere delicatamente i petti di pollo e tagliarli in quattro grosse strisce. Metterle in una casseruola con le zucchine e il peperoncino.

Unire l'aceto e gli altri ingredienti e far riposare in bicchiere.

Coprire e agitare bene.

Mettere la salsina sul pollo e sulle verdure.

Coprire, marinare e far riposare per un'ora.

Versare di nuovo la salsina in una padella antiaderente. Far bollire per un minuto.

Infilzare negli spiedini di legno, un pezzetto di verdura e un pezzetto di pollo e bagnare nella salsina. Far cuocere ancora per dieci minuti, unendo la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo divisi a metà
- 2 zucchine tagliate a rondelle
- 1 peperone a pezzetti
- 12 cl di aceto di vino
- 150g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cipolla a fettine
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di pepe

Varianti

- [Pollo Alle Erbe Aromatiche](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)

Ricette simili

- [Pollo Alle Verdure](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Tapado](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)

Pollo Alle Erbe Aromatiche

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzi non troppo grossi; sbucciate e tritate cipolla e scalogno, fateli appassire con l'olio, poi adagiatevi i pezzi di pollo e lasciateli colorire da tutte le parti. Cospargeteli con le erbe aromatiche tritate, con i pomodori trituriati, salate, pepate e bagnate con il brodo.

Fate cuocere per circa 50 minuti, piano e a recipiente coperto. Negli ultimi 10 minuti scoprite per far addensare il sugo.

Levate il pollo dal tegame, frullate il fondo di cottura, riscaldatelo leggermente, senza farlo bollire, poi versatelo sul pollo che avrete tenuto in caldo e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1200 g
- 4 cucchiaini di prezzemolo, basilico, maggiorana, salvia
- pepe
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 4 pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 2 mestoli di brodo
- sale

Ricette simili

- [Pollo In Fricassee](#)
- [Pollo Con Melanzane](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)

Pollo Alle Erbe Con Patatine

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sbucciate e lavate le patatine novelle e gli scalogni.

Pulite il pollo, privatelo delle interiora, passatelo sulla fiamma per eliminare la peluria, lavatelo e asciugatelo. Strofinatelo internamente ed esternamente con il sale. lavate la salvia, il timo e gli aghi dei rosmarino, asciugateli e tritateli finemente. In una ciotola mescolate il trito di erbe con abbondante pepe; mettetene una parte nell'interno del pollo aggiungendo anche una foglia di alloro. legate il pollo con lo spago da cucina, spennellatelo con un cucchiaino d'olio e cospargetelo con metà dei trito di erbe rimasto.

Mettete il pollo in un tegame da forno, ponetelo in forno preriscaldato a 180 gradi e fatelo cuocere per 15 minuti circa rigirandolo di tanto in tanto. Trascorso questo tempo, aggiungete nello stesso tegame le patatine e gli scalogni; irrorate con l'olio rimasto, cospargete con il rimanente trito di erbe, aggiungete l'altra foglia d'alloro e un pizzico di sole e pepe.

Continuate la cottura per circa 40 minuti irrorando di tanto in tanto col fondo di cottura Scolate il pollo, dividetelo a pezzetti e adagiateli sul piatto di portata caldo. Aggiungetevi le patatine, gli scalogni e coprite il piatto con un foglio di carta metallizzata.

Eliminate il grasso di cottura dal tegame che porrete sul fuoco; versatevi l'aceto e mescolate per staccare il fondo di cottura. Dopo qualche minuto, aggiungete mezzo bicchiere di acqua e fatela ridurre alla metà.

Aggiungete infine il burro diviso a pezzetti, battendolo con una forchetta per addensare la salsa; unitevi il prezzemolo lavato e tritato.

Eliminate la carta metallizzata, versate la salsa sul pollo e servitelo subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 1 ramo di rosmarino
- salvia
- timo
- 2 foglie di alloro
- 400g di patate novelle
- 4 scalogni
- 3 cucchiaini di aceto aromatico
- 20g di burro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Anatra In Salsa Aromatica](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Anatra Allo Spiedo](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Pollo Alla Diavola All'agro](#)

Pollo Alle Erbe Di Monte

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulito un pollo del peso di circa 1300-1400 g, lo si faccia rosolare in burro e olio. Vi si uniscano i suoi fegatini, una cipolla, sedano, carote, alcune bacche di ginepro, timo e maggiorana di monte, sale e pepe e alloro. Lo si bagni - poi - con mezzo bicchierino di cognac e mezzo bicchiere di vino rosso valtellina invecchiato. Al termine della cottura, si passino al setaccio gli ingredienti e il sugo, che va legato con un cucchiaino di farina ed un cucchiaino di crema di latte. Si tagli il pollo in ottavi. Infine, lo si serva su crostoni di pane ben caldi, passati nel burro e bagnati con il sugo che deve essere cremoso ed abbondante.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di circa 1300 g
- burro
- olio d'oliva
- fegatini di pollo
- 1 cipolla
- 1 sedano
- alcune di carote
- alcune bacche di ginepro
- timo
- maggiorana di monte
- sale
- pepe
- alloro
- 1/2 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchiere di vino rosso valtellina invecchiato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di crema di latte
- per servire:
- crostoni di pane

Ricette simili

- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Fagiano In Salmi](#)

Pollo Alle Mandorle

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Passate le cosce del pollo nella farina di mais, poi rosolate in abbondante olio.

Unite la cipolla tritata con due spicchi d'aglio, salate, insaporite con noce moscata, un cucchiaino di semi di cumino e uno di coriandolo pestati.

Bagnate con un bicchiere di vino e un po' d'acqua, coprite e portate a cottura. Prima di togliere dal fuoco aggiungete un pizzico di paprica.

Passate il pollo su un piatto. Nel suo sugo mettete le olive, le mandorle a filetti, un cucchiaino di farina di mais, mescolate e versate sul pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo
- 1 cipolla
- 150g di olive verdi
- 125g di mandorle pelate
- 1 cucchiaio di farina di mais
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di semi di coriandolo
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 1 pizzico di paprica piccante
- 1 bicchiere di vino rosso
- abbondante di olio d'oliva
- noce moscata
- sale

Varianti

- [Pollo Alle Mandorle \(2\)](#)
- [Pollo Alle Mandorle Con Il Bimby](#)

Ricette simili

- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Gulasch Di Pollo](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Pollo All'indiana](#)

Pollo Alle Mandorle (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Disporre i pezzi di pollo in un coccio; irrorarli con olio; cospargervi sale, pepe, zenzero, zafferano.

Unire la cipolla tritata e coprire con acqua.

Portare ad ebollizione e cuocere 1 ora.

Triturare le mandorle e cospargerne il pollo servito col suo fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo ruspante disossato ridotto in pezzi regolari
- 150g di mandorle tostate pelate
- 250g di cipolle
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo tritato
- radice di zenzero grattugiata
- alcuni stimmi di zafferano
- pepe bianco
- sale marino integrale

Varianti

- [Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Alle Mandorle Con Il Bimby](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Brace](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Alla Salsa Di Noci](#)
- [Galletto Ripieno Al Ragù](#)

Pollo Alle Mandorle Con Il Bimby

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Taglia il pollo a bocconcini e infarinali. Trita metà delle mandorle a velocità 3 e unisci le restanti intere con 2 cucchiaini di olio: 3 minuti a temperatura 90 velocità 1. Toglile e posale su carta assorbente. Soffriggi il rimanente olio con la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Disponi la farfalla sulle lame, unisci i bocconcini di pollo e cuoci 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi il brodo e termina la cottura per 12 minuti velocità 1. Aggiusta di sale, pepe, unisci le mandorle e cuoci ancora per 2 minuti. Disponilo in un piatto da portata e servilo ben caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di petti di pollo
- 150g di mandorle pelate
- 30g di farina
- 50g di cipolla
- 40g di olio d'oliva
- 20 cl di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spezzatino Di Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)

Pollo Alle Mele

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare, lavate e asciugate con cura il pollo. Salatelo, pepatelo internamente e riempitelo con la polpa grattugiata delle mele.

Cucite l'apertura e avvolgetelo nel lardo fermandolo con alcuni giri di spago bianco da cucina. Adagiatelo in una teglia e cuocete in forno a 240 gradi lasciando che il lardo si sciolga, ammorbidisca la carne e coli sul fondo del recipiente.

Riducete la temperatura a 190 gradi. Dopo mezz'ora cominciate a bagnare il volatile con il suo sugo a intervalli regolari.

Calcolate che il tempo complessivo di cottura è di circa un'ora, dipende dal peso del pollo. Se vi sembra che la pelle colorisca troppo rapidamente, riducete il calore e coprite la teglia con un foglio d'alluminio.

Ritirate, eliminate lo spago, staccate cosce e ali, tagliate a fette la parte centrale ripiena. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Gamay DOC, Lago Di Caldaro “Scelto” DOC, Sangiovese Di Romagna “Novello” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 mele renette
- 4 fettine di lardo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Normanna \(2\)](#)
- [Pollo Al Basilico Con Mele Al Calvados](#)
- [Pollo In Porchetta](#)
- [Allodole Al Crostone In Salsa](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)

Pollo Alle Olive

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi sedano carote e cipolla e metterli in una ciotola con l'origano, l'aglio, la scorza d'arancia, il pepe, i chiodi di garofano, il pollo, il vino e il cognac e marinare per 4 ore. In una casseruola scaldare l'olio e rosolarvi il pollo, aggiungere le olive e, dopo 5 minuti, la marinata e cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pollo a pezzi
- 80g di olive verdi snocciolate
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 di arancia (scorza)
- 1 cipolla
- 2 carote
- sedano
- 3 spicchi di aglio
- origano
- 1 bicchierino di vino bianco
- 5 grani di pepe
- 2 chiodi di garofano
- sale
- 1 bicchierino di cognac

Varianti

- [Pollo Alle Olive \(2\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(4\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(5\)](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)

Ricette simili

- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Poule Au Pot](#)

Pollo Alle Olive (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare, lavate il pollo e tagliatelo a pezzi piccoli; fatelo rosolare molto bene in olio dove avrete fatto imbiondire l'aglio e soffriggere il peperoncino.

Aggiungete l'aceto e fatelo evaporare a fuoco vivo.

Aggiungete le olive, rimescolate e fate cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora; se si asciuga troppo aggiungete un goccio di acqua calda o di brodo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 200g di olive verdi snocciolate
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino

Varianti

- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(4\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(5\)](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)

Ricette simili

- [Anatra Alla Favorita](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo Con Le Olive](#)
- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)
- [Cocktail Di Pollo Alla Paprica](#)

Pollo Alle Olive (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi il pollo tagliato a pezzi per almeno un quarto d'ora mescolando spesso.

Salate, pepate, poi togliete i pezzi e teneteli da parte al caldo.

Diluite con il vino il fondo di cottura, fate evaporare, aggiungete i pomodori, l'aglio tritato, il timo, la salvia e la maggiorana tritati.

Ponete di nuovo il pollo nel tegame e cuocete per mezz'ora mescolando ogni tanto.

Aggiungete le olive snocciolate, il succo di limone e il basilico.

Fate insaporire e servite. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Rossese DOC, Sangiovese Di Romagna DOC, Gioia Del Colle rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 6 pomodori
- 1/2 di limone (succo)
- 60g di olive nere
- maggiorana
- 2 spicchi di aglio
- timo
- basilico
- salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(2\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(4\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(5\)](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Spezzatino Di Pollo](#)
- [Filetti Di Pollo Alle Olive](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alle Olive](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)

Pollo Alle Olive (4)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in 8 pezzi e doratelo in una padella con olio, sale e pepe.

Aggiungete i peperoni e le zucchine tagliati a fettine, e i pomodori tagliati in 4 parti.

Mescolate il tutto aggiungendo il basilico e lasciate cuocere per 45 minuti. Prima della fine della cottura aggiungete le olive senza osso.

Lasciate ancora cuocere per 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 3 pomodori
- 3 peperoni
- 3 zucchine
- 100g di olive nere
- alcune foglie di basilico
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(2\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(5\)](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)

Ricette simili

- [Spezzatino Di Pollo](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alle Olive](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Galletto Alla Mediterranea](#)

Pollo Alle Olive (5)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame mettere insieme pollo e olio e far rosolare il pollo a fuoco vivo.

Salare il pollo, bagnarlo con il marsala e unire le olive snocciolate.

Coprire e cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pollo a pezzi
- 200g di olive nere
- 1 bicchiere di vino marsala secco
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(2\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(4\)](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Fagiano Alle Olive](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo In Casseruola Con Verdure E Aromi](#)

Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritate la cipolla il sedano, il prezzemolo e la carota e metteteli in una casseruola col burro e l'olio; quando sarà soffritto ponetevi il pollo a rosolare da ogni parte, rivoltando spesso. Salatelo, poi bagnatelo col brodo bollente. Allora aggiungete quattro olive trinciate, altre quattro pestate bene nel mortaio e sei intere e la conserva di pomodoro, lasciate concentrare l'intingolo e servite quando il pollo sarà cotto. (cucina genovese). Trucchi e segreti: fate andare a fuoco lento il soffritto altrimenti potrebbe bruciarsi e rendere amara la preparazione; rosolate bene il pollo (la rosolatura iniziale mantiene la carne del pollo tenera); non abbiate paura di cuocere bene la cipolla (il gusto della cipolla mezza cruda non è gradevole); se il sugo tende ad asciugarsi aggiungete una cucchiaino d'acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 di cipolla rossa
- 1 gambo di sedano
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 carota
- 25g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 pollo
- 50 cl di brodo
- 14 di olive di gaeta
- 1 cucchiaino di conserva di pomodoro

Ricette simili

- [Pollo Profumato](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo Con Le Olive](#)

Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente. Asciugateli e metteteli da parte.

Sbucciate gli spicchi d'aglio, scolate le olive, snocciolatele con l'apposito attrezzo e tritatene grossolanamente la metà insieme con l'aglio.

Pulite bene il pollo, togliete la pelle e tagliatelo a pezzi. Sistematelo in una pirofila, aggiungete 2 cucchiaini d'olio, il trito di olive e aglio, le olive intere e i capperi dissalati.

Mescolate bene e cuocete nel forno a microonde per 10' a potenza massima.

Togliete la pirofila dal forno, profumate il pollo con l'origano, bagnate con il vino bianco e aggiungete 1 dado sbriciolato.

Salate, pepate, girate i pezzi di pollo e cuocete altri 10' a potenza massima.

Grigliate 3-5 minuti e lasciate riposare 5 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo giovane di 1000g già pulito
- 150g di olive nere
- 80g di capperi sotto sale
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 3 spicchi di aglio
- 1 dado
- 30g di burro
- origano essiccato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo In Casseruola Con Verdure E Aromi](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)

Pollo Alle Olive Nere

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi il pollo e cuocerlo a fuoco vivo con olio, burro, pepe e sale. Se necessario unire un po' di brodo di dado. Quando sarà ben cotto (1 ora circa), toglierlo dal fondo di cottura, unire le olive e il vino.

Cuocere fino all'evaporazione del vino, coprire con questo intingolo il pollo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 100g di olive nere
- 50g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pollo In Casseruola Con Verdure E Aromi](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)

Pollo Alle Spezie

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate bollire il riso e scolatelo.

Pulite il pollo e tagliatelo in almeno 10 pezzi.

Spezzettate le mandorle nel mixer con un cucchiaino d'acqua.

Passate al mixer anche zenzero, cipolla e sale, ottenendo una pasta dove passare il pollo.

Cuocete il pollo in una casseruola, bagnandolo con un bicchiere d'acqua, per 10 minuti. Toglietelo, tenendolo in caldo e aggiungendo al fondo di cottura lo yogurth e la pasta di mandorle. In un'altra casseruola fate sciogliere il burro e aggiungete i pezzi di pollo aromatizzati nella pasta insieme a chiodi di garofano, grani di pepe nero e cannella tritati fini.

Fate insaporire mescolando per dieci minuti.

Unite riso, salsa di yogurth e zafferano, cuocete piano coperto per 5 minuti.

Mettete in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di pollo
- 100g di burro
- 500g di riso
- 1 cipolla
- 1 manciata di mandorle sbucciate
- 1 cucchiaino di cumino
- 3 chiodi di garofano
- cannella
- zenzero
- zafferano
- noce moscata
- pepe nero
- yogurth magro naturale

Varianti

- [Pollo Alle Spezie \(2\)](#)
- [Pollo Alle Spezie Delicato](#)

Ricette simili

- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Zuppa Di Pollo](#)
- [Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Al Cartoccio \(3\)](#)

Pollo Alle Spezie (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo e tagliatelo in 4-6 pezzi.

Tagliate una cipolla in piccoli pezzi.

Fate soffriggere la cipolla in una pentola in cui avrete versato un filo d'olio. Aggiungetevi il pollo, il sale, il pepe e tutte le spezie.

Coprite con acqua e fate cuocere finché la carne diventa tenera.

Tagliate quattro cipolle in pezzi medi. Fatele friggere fino a farle diventare dorate. Quando il pollo è cotto, scolatelo dall'acqua di cottura e mettetelo in una teglia aggiungendo una cipolla tagliata. Fatelo scaldare in forno. Nel frattempo preparate il pane su cui adagerete il pollo pronto per essere servito.

Tagliate il pane in fette e sfregatele con le cipolle fritte. Quindi, posatevi il pollo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cipolle grandi
- 1 pagnotta di pane
- 25 cl di olio per friggere
- 1 pollo
- sale
- pepe
- spezie

Varianti

- [Pollo Alle Spezie](#)
- [Pollo Alle Spezie Delicato](#)

Ricette simili

- [Musakhan](#)
- [Limonia](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Alla Paprica \(2\)](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)

Pollo Alle Spezie Delicato

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, lavatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo, quindi dividetelo a pezzetti e riducete questi in piccoli bocconcini.

Tritate la cipolla e l'aglio, poi frullateli insieme al sale, alla curcuma, all'erba cedrata e a due cucchiai d'olio.

Fate scaldare il resto del condimento nel wok, unite il composto aromatico e fatelo soffriggere per 2-3 minuti, mescolando continuamente. A questo punto versate nel recipiente il brodo di pollo, unite la carne e fate cuocere, a calore moderato, per 20 minuti, senza mai smettere di mescolare.

Tagliate a dadini i pomodori e la zucca, uniteli al pollo e fate cuocere per altri 30 minuti. Al termine, cospargete la preparazione con le foglioline di coriandolo e servite. --- **CONSIGLI.** Si tratta di una ricetta di pollo alle spezie originaria del Burma. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, si tratta di un piatto molto delicato, in quanto il sapore piccante delle spezie, usate con molta parsimonia, viene attenuato dalla polpa dolciastra dei pomodori e della zucca.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo di 1600 g
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- sale
- 1/2 cucchiaino di curcuma in polvere
- 1 rametto di erba cedrata
- 4 cucchiaini di olio di semi di soia
- 50 cl di brodo di pollo
- 2 pomodori
- 150g di zucca sott'olio
- 2 cucchiaini di foglioline di coriandolo tritate

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)

Pollo Alle Verdure

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Battere delicatamente i petti di pollo e tagliarli in quattro grosse strisce. Metterle in una casseruola con le zucchine e il peperoncino.

Unire l'aceto e gli altri ingredienti e far riposare in bicchiere.

Coprire e agitare bene.

Mettere la salsina sul pollo e sulle verdure.

Coprire, marinare e far riposare per un'ora.

Versare di nuovo la salsina in una padella antiaderente. Far bollire per un minuto.

Infilzare negli spiedini di legno, un pezzetto di verdura e un pezzetto di pollo e bagnare nella salsina. Far cuocere ancora per dieci minuti, unendo la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo divisi a metà
- 2 zucchine tagliate a rondelle
- 1 peperone a pezzetti
- 12 cl di aceto di vino
- 150g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cipolla a fettine
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di pepe

Varianti

- [Pollo Alle Verdure \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Alle Erbe](#)
- [Pollo Con Noci Di Cocco](#)
- [Pollo Tapado](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)

Pollo Alle Verdure (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzi e mettetelo in una padella con olio, sale, pepe e peperoncino.

Tagliate a pezzi le carote, le cipolle, le zucchine e i pomodori e aggiungeteli al pollo.

Fate cuocere per 1 ora. A 15 minuti dalla fine della cottura aggiungete l'uvetta, che avrete lasciato macerare per 1 ora in acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 200g di carote
- 200g di cipolle
- 150g di zucchine
- 150g di pomodori
- 20g di uvetta sultanina
- 1 peperoncino rosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Alle Verdure](#)

Ricette simili

- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Pollo Al Limone](#)
- [Ratatouille Di Pollo](#)
- [Pollo Ripieno \(3\)](#)
- [Insalata Di Spinaci E Pollo](#)

Pollo Allo Speck

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggere in poco olio la cipolla affettata al velo e lo speck tagliato a dadini.

Bagnare con il brandy e farlo evaporare.

Aggiungere un mestolo abbondante di brodo e cuocere per 15 minuti a fuoco basso. A parte rosolare i petti di pollo in olio e burro, salarli e servirli irrorati con la salsa allo speck.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 100g di speck
- 1 cipolla
- 1 bicchierino di brandy
- olio d'oliva
- burro
- sale
- brodo

Ricette simili

- [Pollo Ai Piselli](#)
- [Scaloppine Di Pollo](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petti Farciti](#)

Pollo Allo Spiedo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ripiegate le ali sul dorso, salate e pepate il pollo dentro e fuori, spennellatelo bene d'olio e infilzate lo nello spiedo del forno che farete girare lentamente. Durante la cottura, occorrono dai 35 ai 50 minuti a seconda del peso, bagnate ogni tanto il pollo con il sugo colato nella leccarda sottostante. Se invece del forno a gas o elettrico usate quello a raggi infrarossi, ricordate che non occorre ungere il pollo, perché il volatile cuoce usufruendo soltanto del proprio grasso. Appena tolto il pollo dallo spiedo spolverizzatelo con il sale e un po' di pepe e servitelo ben caldo con un contorno d'insalatina verde o di patate novelle al rosmarino cotte in teglia. Vini di accompagnamento: Barbera D'Asti “Superiore” DOC, Chianti Classico DOCG, Castel Del Monte Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Al Forno Al Limone](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)

Pollo Allo Yogurth

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo, lavarlo, tagliarlo a pezzi e asciugarlo.

Mescolare 1 cucchiaino di paprica e una presa di sale alla farina.

Infarinare il pollo.

Soffriggere la cipolla tritata in olio e burro, unire i pezzi di pollo e far rosolare per 10 minuti girando spesso.

Unire 1 bicchiere d'acqua e infornare a 180 gradi coperto per 45 minuti.

Togliere il pollo dalla teglia e aggiungere yogurth e paprica al fondo di cottura, rimettere sul fuoco, far restringere e versare sul pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1200 g
- 25g di burro
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- 1 vasetto di yogurth
- sale

Varianti

- [Pollo Allo Yogurth \(2\)](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(3\)](#)

Ricette simili

- [Pollo In Fricassee Bulgaro](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Fritto](#)
- [Pollo All'aragonese](#)
- [Pollo Alla Paprica \(2\)](#)

Pollo Allo Yogurth (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritare finemente lo scalogno, fatelo imbiondire in poco olio poi aggiungete i petti di pollo tagliati a fettine.

Aggiustate di sale, bagnate con un po' di vino bianco e lasciate cuocere per una quindicina di minuti.

Tritate l'erba cipollina e mescolatela allo yogurth prima di versarlo sul pollo.

Lasciate insaporire pochi minuti e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 2 scalogni
- 125g di yogurth bianco non compatto
- poco di olio d'oliva
- erba cipollina
- sale

Varianti

- [Pollo Allo Yogurth](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(3\)](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Involtini Di Pollo All'erba Cipollina](#)
- [Pollo Alla Malva](#)
- [Insalata Di Pollo Allo Yogurth](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)

Pollo Allo Yogurth (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparare una marinata con lo yogurth, poco latte, l'aglio tritato, il peperoncino in polvere, il succo del 1/2 limone e una presa di sale.

Tagliare a pezzi il pollo e coprirlo con la marinata. Lasciarlo riposare circa 2 ore.

Fondere 40 g di burro in un tegame e unirvi il pollo con tutta la marinata.

Cuocere a fuoco basso, coperto per circa 40 minuti. Prima di levare dal fuoco unire il resto del burro, il prezzemolo e mescolare bene.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo novello
- 1 vasetto di yogurth
- 1 spicchio di aglio
- 60g di burro
- poco di latte
- peperoncino
- 1/2 di limone (succo)
- 1 presa di sale
- prezzemolo tritato

Varianti

- [Pollo Allo Yogurth](#)
- [Pollo Allo Yogurth \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Forno](#)
- [Pollo Alla Griglia](#)
- [Pollo Alla Crema \(3\)](#)
- [Pollo Lessato](#)
- [Pollo Al Cocco](#)

Pollo Allo Zenzero

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il petto di pollo a cubetti e metterli in una terrina; unirvi 1 spicchio d'aglio schiacciato. Cospargerli di cannella, zenzero, sale e irrorare con lo shoyu. Far marinare per 2 ore.

Spennellare con olio una pirofila, disporvi il pollo e versarvi la marinata.

Cuocere in forno a 180 gradi per circa 35 minuti finché il sugo sia quasi tutto asciugato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 petto di pollo di 450g già pulito
- 8 cucchiaini di shoyu (salsa di soia)
- 2 cucchiaini di zenzero grattugiato fresco
- 1 cucchiaino di cannella
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)

Pollo Arrosto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pepate e salate un po' il pollo all'interno, legatelo con uno spago bianco da cucina sottile. In un tegame scaldate l'olio, unite cipolla, carota, sedano e rosmarino tritati, e quando il composto ha preso colore adagiatevi il pollo e fatelo rosolare a fuoco vivace per un quarto d'ora.

Salate, coprite e cuocete a fuoco basso per 40-50 minuti. Se necessario, bagnatelo con poca acqua calda. A cottura ultimata (bucando con una forchetta non deve uscire sangue o liquido rosato) eliminate lo spago, tagliate il pollo e servitelo caldo con carote al burro. Vini di accompagnamento: Valpolicella “Superiore” DOC, Chianti Dei Colli Fiorentini DOCG, Cirò “Classico” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Arrosto Alla Francese](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)
- [Pollo Arrosto E Peperoni](#)

Ricette simili

- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo Ripieno Lessato](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(2\)](#)

Pollo Arrosto Alla Francese

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettete in una pirofila il pollo con un po' di acqua. Fatelo arrostitire girandolo e innaffiandolo spesso con acqua. La cottura sarà ultimata quando mettendo una forchetta nella carne non ne uscirà più sangue. Nel frattempo friggete le patate. Servitelo circondato di patate fritte.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 500g di patate

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Pollo Alla Contadina](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)

Pollo Arrosto Con Datteri E Riso

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in otto pezzi e cospargeteli uniformemente con il sale, la paprica, il pimento e il pepe di Caienna, precedentemente mescolati in una ciotolina.

Tritate finemente le cipolle sbucciate, lo spicchio d'aglio e il sedano, e fate soffriggere il tutto in una padella con l'olio, a calore moderato per 5 minuti.

Unite i pezzi di pollo e fateli rosolare a fuoco vivo da ogni lato, fino a quando saranno ben dorati.

Scottate per pochi istanti i pomodori in acqua bollente, pelateli, eliminate i semi e tagliate la polpa a filetti, quindi metteteli nella padella con la carne.

Private i datteri dei noccioli, riducetene la polpa a striscioline e unite anch'essa alla carne.

Fate cuocere a calore moderato per 15 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Trascorso il tempo indicato versate il brodo e proseguite la cottura nel forno (200 gradi) per 20 minuti, dopodichè unite il riso e il prezzemolo tritato e portate a cottura (occorreranno altri 20-30 minuti). Al termine regolate di sale e pepe, se necessario, e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1400g pronto per la cottura
- sale
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 1 pizzico di pimento
- 2 cucchiaini di paprica piccante
- 120g di cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 50 cl di brodo di pollo
- 100g di sedano
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 250g di pomodori
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 3 tazze di riso bollito
- 6 datteri freschi

Ricette simili

- [Pollo All'indiana](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Poule Au Pot](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)

Pollo Arrosto E Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate riscaldare il forno a 230 gradi.

Salate e pepate l'interno del pollo, legatelo, quindi salatelo e pepate l'esterno.

Mettete il pollo in una teglia da arrosto con l'olio e fatelo cuocere per circa un'ora e quindici minuti, girandolo dopo quarantacinque minuti. Quando lo girate, raccogliete il grasso e il liquido di cottura in una ciotola e conservateli per la salsa. Durante la cottura del pollo sbollentate i pomodori, pelateli, togliete i semi e tagliateli a pezzetti piuttosto grossi.

Togliete i peduncoli ai peperoni, apriteli ed eliminate i semi e i filamenti bianchi. Lavateli, asciugateli e tagliate la polpa a pezzi.

Controllate il grado di cottura del pollo infilando una forchetta nella parte più carnosa dell'interno della coscia: il succo che ne esce deve essere chiaro.

Mettete il pollo su un piatto di portata, togliete lo spago e tenetelo al caldo nel forno spento.

Recuperate il resto del liquido di cottura contenuto nella teglia e versatelo in una ciotola.

Aggiungete tre cubetti di ghiaccio e girate per qualche secondo, finché il grasso sale in superficie e si indurisce.

Mettete da parte.

Fate riscaldare in una padella un cucchiaio del grasso conservato e fatevi soffriggere i peperoni.

Aggiungete i pomodori, i succhi di cottura e il vino.

Salate e pepate; poi fate bollire la salsa a fuoco vivo, finché di ispessisce.

Ricoprite il pollo con questa sala e servite. Vino consigliato: Dolcetto.

Ingredienti per 6 persone

- pepe
- sale
- 2 pomodori
- 15 cl di vino bianco secco
- 225g di peperoni
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pollo da 1800 g

Ricette simili

- [Pollo Con Peperoni Gialli](#)
- [Pollo Coi Peperoni](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)

Pollo Bang Bang Dello Sichuan

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una pentola capace coprite il pollo d'acqua e portate a ebollizione per cinque minuti.

Ripetete l'operazione altre due volte, poi fermate la cottura e lasciate riposare il pollo dieci minuti nel suo brodo di cottura.

Separate le cosce e le ali del pollo e tagliate il resto in quattro pezzi. Disossatelo e tagliatelo a listarelle. Disponetelo su un grande piatto di servizio.

Tritate il peperoncino.

Fate scaldare una padella a fuoco lento e versatevi l'olio d'arachidi e il peperoncino.

Versate l'olio in una ciotolina, aggiungete un pizzico di pepe, la salsa di sesamo o il burro d'arachidi, l'olio di sesamo, lo zucchero e la salsa di soia.

Miscelate bene.

Versate la salsa sul pollo al momento di servirlo.

Ingredienti per 8 persone

- 1 pollo di 1700 g
- 4 cucchiaini di olio d'arachidi
- 4 cucchiaini di peperoncini rossi secchi
- 4 cucchiaini di burro d'arachidi (o salsa di sesamo)
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di olio di sesamo
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- pepe

Ricette simili

- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Ali Di Pollo Alla Cinese](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Spezzatino Di Pollo E Melissa](#)

Pollo Bianco

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Far bollire in brodo ristretto il pollo non troppo cotto. Si leva e si mette nella casseruola colla salsa seguente: uno spicchio d'aglio, due acciughe, prezzemolo, il tutto tritato finissimo, un cucchiaino d'olio, timo, cannella (da ambo le parti). Si aggiunge il succo di un limone e pochi cucchiaini di brodo ristretto. Si mangia freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- brodo ristretto
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- timo
- cannella
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- [Arrosto Freddo Di Pollo](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Acciugato](#)
- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)

Pollo Campagnolo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritare rosmarino e salvia.

Tagliare a pezzi regolari il pollo.

Soffriggere 3 cucchiaini di olio e una noce di burro e unire il trito e il pollo.

Rosolare a fuoco moderato e, non appena la carne sarà dorata, bagnare con un bicchiere di vino. Far evaporare, salare, pepare e bagnare con brodo caldo.

Cuocere coperto a fuoco dolce per 25 minuti.

Spruzzare con succo di limone, tenere sul fuoco ancora qualche istante, quindi servire.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di petti di pollo
- 1 rametto di rosmarino
- 6 foglie di salvia
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 tazza di brodo di dado
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Fettine Di Petto Di Pollo Alla Ave Ninchi](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Pollo Con Pinoli](#)
- [Pollo Alla Romana](#)

Pollo Coi Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, fiammeggiatelo, lavatelo e tagliatelo a pezzi.

Ponete al fuoco un tegame con l'olio mettetevi dentro il pollo e fatelo rosolare, rigirandolo.

Unite poi la cipolla tritata finemente e fatela appassire, quindi bagnate con il vino.

Abbassate il fuoco e fate evaporare il vino della metà. Dopo cinque o sei minuti unite i pomodori precedentemente scottati in acqua bollente, sbucciati e tritati; salate e pepate.

Lavate i peperoni, tagliateli a metà, eliminate i filamenti e i semi e tagliateli a listerelle piuttosto sottili.

Unite i peperoni al pollo e proseguite la cottura, per 40 minuti circa, mescolando ogni tanto. Durante la cottura se fosse necessario, bagnate la carne con un po' di brodo caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 5 peperoni carnosì
- 300g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- brodo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 25 cl di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con Peperoni Gialli](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo In Umido](#)
- [Pollo Arrosto E Peperoni](#)

Pollo Con Arancia E Zenzero

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare lo zenzero a fettine molto sottili e mescolarlo, in una grande pirofila, con la cipolla tritata, con l'olio, le spezie ed il succo di 1 arancia.

Aggregare nella pirofila il pollo sgrassato tagliato a pezzetti.

Dividere la seconda arancia in fettine rotonde senza togliere la scorza e sistemarle sul contenuto della pirofila.

Cuocere nel forno a micro-onde per 10 minuti. Al termine aggiungere l'aglio schiacciato e le olive spezzettate.

Mescolare e servire. La carne del pollo è una fonte eccellente di proteine e di sali minerali: contiene ferro, fosforo, un po' di calcio ed è povera di sodio. E' ricca di vitamine vitamina A e del complesso B. I grassi, costituiti da acidi grassi saturi, sono abbondanti nella pelle e nelle cosce. E' preferibile, perciò confezionare gli alimenti con pollo sgrassato senza la pelle ed evitare così, con il passar del tempo, l'aumento del peso e possibili inconvenienti cardio-vascolari nell'età avanzata. La cipolla stimola l'organismo a produrre glutatione perossidasi, enzima che ci difende dall'azione dannosa dei radicali liberi. Le sue sostanze attive svolgono un'azione diuretica e stimolano la formazione della bile. Studi medici indicano che il suo consumo tende a ridurre il tasso elevato di colesterolo nel sangue. L'aglio è antiparassitario, antisettico, digestivo e diuretico. Migliora la circolazione del sangue riducendo il tasso di colesterolo e dei trigliceridi. Se non si abusa del sale l'aglio, consumato diariamente, tende a mantenere la pressione del sangue entro livelli accettabili. Lo zafferano è usato in cucina più per il sapore e colore che per le sue proprietà medicinali, per il fatto di essere molto costoso. È comunque un eccellente sedativo ed emmenagogo: utile quindi agli ansiosi, ed a coloro che soffrono per le digestioni difficili. L'utilizzo classico, per gli italiani, è nel risotto alla milanese. Il prezzemolo contiene olio essenziale e possiede qualità aromatizzanti, vitaminizzanti, aperitive e diuretiche. Come tutti i vegetali con foglie di color verde oscuro contiene antiossidanti utili nella lotta contro i radicali liberi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di petto di pollo sgrassato
- 2 arance
- 25g di zenzero fresco
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 bustina di zafferano
- 2 cucchiaini di olio di soia
- 4 spicchi di aglio
- 100g di cipolla tritata
- 10 olive verdi senza semi

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Pollo Allo Zenzero](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Pollo Ai Germogli](#)

Pollo Con Castagne

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una pentola con acqua, fate cuocere le castagne a fuoco lento, per circa un paio d'ore.

Mettete il pollo in casseruola con l'olio e due tazze di acqua; portate a bollore, aggiungete i porri, lo sherry, lo zenzero, coprite e lasciate cuocere per 1 ora circa, finché il pollo è tenero.

Aggiungete le castagne con la loro acqua e lasciate il tutto sul fuoco, col coperchio, per altri due minuti.

Servite il piatto caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di castagne secche
- 1 pollo di 1500 g
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 porri tagliati a pezzetti
- 3 cucchiaini di sherry
- 6 cucchiaini di salsa di soia
- 3 pezzi di zenzero

Ricette simili

- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Ali Di Pollo Alla Cinese](#)
- [Tori No Kara-age](#)
- [Pollo Marinato Fritto](#)
- [Pollo Con Prugne](#)

Pollo Con Cipolle E Pistacchi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Disossare la coscia di pollo e privarla della pelle. In una padella soffriggere la cipolla e lo scalogno sino a renderli cremosi.

Aggiungere il pollo e soffriggere bagnando con il vino. Far cuocere per 10 minuti circa. Verso fine cottura aggiungere il timo ed i pistacchi tritati.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coscia di pollo
- 1/2 di cipolla rossa
- 50g di pistacchi
- 1/2 di scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco
- timo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Pollo Al Timo](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)

Pollo Con Cipolline

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Colorire il pollo in 4 cucchiaini di olio caldo, salare e spruzzare con un bicchiere di vino da far evaporare a fuoco moderato.

Cospargere con il prezzemolo tritato, unire le cipolline.

Coprire e cuocere a fuoco medio per circa 1 ora, mescolando un paio di volte. Se occorre bagnare con acqua calda.

Servire il pollo circondato dalle cipolline.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo con sopracoscia
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino rosso
- prezzemolo tritato
- 500g di cipolline già spellate
- sale

Ricette simili

- [Fricassee Di Cosce Di Pollo](#)
- [Giambonetti Di Pollo Al Vino Rosso](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Pollo E Carciofi](#)

Pollo Con Funghi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in otto pezzi e rosolateli nel burro a fuoco vivace. Cospargeteli leggermente di farina e poco dopo versate nel recipiente un mestolino di brodo e uno di vino. A metà cottura aggiungete i funghi tagliati a fettine, salate e pepate.

Cuocete ancora per una ventina di minuti mescolando ogni tanto.

Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 300g di funghi freschi
- 50g di burro
- farina
- 1 mestolino di brodo
- 1 mestolino di vino bianco secco
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Con Funghi E Porri](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Pollo In Fricassee Olandese](#)

Pollo Con Funghi E Porri

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite e lavate gli champignon poi divideteli a metà e fateli saltare in padella per 4/5 minuti con 2 cucchiaini di olio e uno spicchio d'aglio; quindi metteteli da parte.

Fiammeggiate il pollo, lavatelo ed asciugatelo poi tagliatelo a pezzi. Mettetelo a rosolare in un tegame dove avrete sciolto il burro. Quando avrà preso colore salate, unite un cucchiaino di paprica poi irrorate con mezzo bicchiere di Calvados.

Coprite, abbassate la fiamma e cuocete per circa 45 minuti, unendo poco brodo caldo se la preparazione dovesse asciugare eccessivamente. Intanto mondate i porri, lavateli e tagliateli a pezzi di un paio di cm, poi uniteli al pollo verso la fine della cottura. Dopo circa 10 minuti unite anche i funghi e la panna, lasciate insaporire il tutto per 5 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 500g già pulito
- 500g di funghi champignon
- 200g di panna liquida
- 50g di burro
- 4 porri piccoli
- aglio
- calvados
- olio d'oliva
- sale
- paprica

Ricette simili

- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Pollo Alla Normanna](#)
- [Frattaglie Di Pollo E Funghi](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)

Pollo Con I Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare il pollo, farlo a pezzi, lavare e asciugare. Far dorare l'aglio nell'olio, unire i pezzi di pollo, farli rosolare a fiamma bassa, poi bagnare con 1 bicchiere di vino, alzare la fiamma e far evaporare.

Unire pomodori a pezzetti e peperoni a listarelle; salare, pepare e cuocere a fiamma bassa coperto per 1 ora, mescolando ogni tanto e bagnando con poca acqua calda.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1300 g
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 4 pomodori maturi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Con I Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Polletti Con Peperonata](#)
- [Insalata Di Pollo \(5\)](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)

Pollo Con I Peperoni (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame insieme all'olio d'oliva mettere l'aglio ad imbiondire, aggiungere i pezzi di pollo e farli rosolare.

Regolare di sale e pepe, aggiungere il mezzo bicchiere di vino bianco. Quando sarà evaporato aggiungere la salsa di pomodoro e i peperoni già arrostiti e tagliati a strisce. Far insaporire per circa 15 minuti a fuoco vivace.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pollo a pezzi piccoli
- 500g di peperoni
- 300g di passata di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Peperoni](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Pollo Ai Carciofi](#)

Pollo Con I Peperoni (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fiammeggiare il pollo, lavarlo e tagliarlo a pezzi.

Lavare i peperoni, pulirli dai semi e tagliarli a pezzetti.

Mettere in un tegame l'olio e il pollo salato e pepato, farlo rosolare per un quarto d'ora. Spruzzarlo con il vino e appena il vino è ritirato aggiungere i peperoni e i pomodori tagliati a pezzetti e continuare la cottura per circa un ora, aggiungendo un po' d'acqua calda nella quale sarà stato sciolto il dado.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 3 peperoni dolci
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 400g di pomodori pelati
- 1 dado da brodo
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Pollo Alla Ciociara](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollo Coi Peperoni](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)

Pollo Con La Birra

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Condite i pezzi di pollo con sale e pepe.

Fate sciogliere il burro insieme all'olio in una padella abbastanza grande e dotata di coperchio. Fatevi rosolare il pollo a fuoco medio da tutti i lati. Appena il pollo si imbrunisce leggermente spostatelo tutto su un lato della padella, dove metterete lo scalogno (o la cipolla) finemente tritato e i funghi tagliati a fettine o in quarti.

Fate saltare per circa 5 minuti finché non diventano dorate, facendo attenzione a non far bruciare le cipolle, che potrebbero rendere amara la carne.

Aggiungere l'aglio finemente tritato e un pizzico di zucchero.

Cuocete per 1 minuto mescolando continuamente.

Controllate che durante la cottura la carne non imbrunisca troppo, a tal fine continuate a girare il pollo.

Aggiungete carote e cospargete di farina le verdure.

Versate il brodo per sciogliere eventuali grumi di farina.

Rimestate i pezzi di pollo nel composto e aggiungetevi del timo e foglie di alloro. Versatevi la birra e fate cuocere il tutto a fuoco medio per circa 30 minuti, finché il pollo è quasi cotto ed ancor tenero e ogni tanto rimescolate.

Rimuovete il coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti in modo da far ridurre la salsa di circa un terzo.

Servite il pollo cosperso di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di pollo a pezzi
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zucchero
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di burro
- 15 di funghi champignon
- 4 carote
- 3 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di farina 00
- 33 cl di birra
- 250g di brodo di carne
- 1 cucchiaio di timo disidratato
- alloro
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)

Pollo Con Le Acciughe

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo, lavarlo, tagliarlo a pezzi e metterlo a rosolare in 1 pentola con il rosmarino e l'olio. Farlo dorare a fuoco lento, salare leggermente, a metà cottura, togliere i pezzi di pollo dalla pentola e metterli da parte. In una scodella preparare un trito di aglio e acciughe, unire l'aceto, aggiungerlo al fondo di cottura e rimettere nella pentola il pollo. Lasciar cuocere per 40 minuti a fuoco lento.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 3 acciughe
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 2 spicchi di aglio
- rosmarino

Ricette simili

- [Fegatini In Padella](#)
- [Pollo All'agro](#)
- [Stracotto D'oca](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo Al Vino Bianco](#)

Pollo Con Le Mandorle

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mescola il pollo con tutti gli altri ingredienti, lasciando da parte le mandorle. Lascia riposare qualche minuto. Nel frattempo fai dorare le mandorle in olio molto caldo a fuoco vivo, infine butta il pollo, gira per un minuto e mezzo circa, e servi in tavola! Nota: gli spicchi d'aglio vanno spremuti, e vanno tolti prima di buttare il pollo nella padella. E attenzione alla fiamma, deve sempre essere molto alta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo tagliati a dadini
- 200g di mandorle pelate
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaio di vino porto
- 1 1/2 cucchiaini di fecola di patate
- 2 spicchi di aglio
- pepe bianco

Ricette simili

- [Spezzatino Di Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo Alle Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Marinato Fritto](#)
- [Tori No Kara-age](#)

Pollo Con Le Olive

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo e tagliarlo a pezzi. Cospargerlo di sale e pepe e farlo dorare con l'olio in una casseruola.

Unire la conserva, il peperoncino e coprire a filo con acqua.

Portare a ebollizione e poi abbassare la fiamma e far cuocere molto lentamente. Dopo circa 20 minuti unire le olive e portare a cottura il pollo, finché la carne si staccherà bene dalle ossa.

Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 200g di olive verdi snocciolate
- 1 cucchiaino di conserva di pomodoro
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- peperoncino
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alle Olive \(2\)](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)

Pollo Con Le Patate

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una teglia unta d'olio si fa soffriggere la cipolla e dopo aver aggiunto il pollo tagliato a pezzi, il rosmarino, il prezzemolo, il vino bianco e il sale, si inizia la cottura nel forno caldo. A metà cottura, si aggiungono le patate tagliate a tocchetti e si attende che sia il pollo che le patate siano ben dorati per servirli a tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- prezzemolo

Ricette simili

- [Pollo In Umido](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)

Pollo Con Melanzane

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate le melanzane a listarelle grosse come un mignolo, disponetele un colapasta, cospargetele con sale grosso e lasciatele scolare per un'oretta.

Pulite, tagliate il pollo a pezzi, lavateli e asciugateli. In una casseruola imbiondite nell'olio il trito di aglio e pancetta, mettete il pollo, fatelo rosolare da tutte le parti, spruzzatelo col vino e, appena consumato, unite i pelati spezzettati; salate, pepate e portate a cottura. Nel frattempo sciacquate le melanzane, asciugatele e friggetele in abbondante olio bollente, ma non fumante. Scolatele dorate, salatele e unitele pollo quasi cotto.

Distribuite il prezzemolo, rimescolate e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo da 1200 g
- 400g di melanzane
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 30g di pancetta tritata con 1 spicchio d'aglio
- 1 spruzzata di vino bianco
- 300g di pomodori pelati freschi (o pomodori pelati in scatola)
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- olio per friggere

Ricette simili

- [Pollo Alle Erbe Aromatiche](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Ubriaco](#)
- [Spezzatino Di Pollo \(2\)](#)

Pollo Con Noci Di Cocco

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mettete sale, pepe e farina in una larga casseruola. Versatevi il pollo e cercate di coprirlo interamente.

Mettete poi il pollo a friggere in una padella. Quando è leggermente dorato toglietelo, e nella stessa padella mettete a cuocere le cipolle, il peperone, i pomodori, il curry, lo zafferano e la paprica. Dopo pochi minuti aggiungetevi il pollo e fate cuocere a bassa temperatura finché il tutto non diventa tenero. Nel frattempo in un pentolino a parte portate ad ebollizione il brodo e fatevi bollire la noce di cocco per 10 minuti.

Togliete il pollo dal fuoco, versatevi il brodo (e la noce di cocco) e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato a metà
- 3 pomodori grandi
- sale
- pepe
- farina
- olio d'oliva
- 1 noce di cocco grattugiata
- 2 cipolle tagliate a fette
- 1 peperone affettato
- 1 pizzico di zafferano
- 1 tazza di brodo di pollo
- 4 cucchiaini di polvere al curry
- paprica

Ricette simili

- [Matoke](#)
- [Petti Di Pollo Al Curry](#)
- [Pollo Al Cocco](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Alla Paprica \(2\)](#)

Pollo Con Patate Ai Funghi Porcini

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondate le patate, tagliatele a spicchi, passatele per 5 minuti in 20 g di burro e salatele.

Pulite i porcini con una pezzuola umida, affettateli, saltateli per 5 minuti in 2 cucchiaini di olio e salateli. Con un filo, legate ad ogni pezzo di pollo una fetta di pancetta, e fate cuocere in una casseruola con 2 cucchiaini d'olio e 20 g di burro per 35 minuti. Verso la fine della cottura aggiungete le patate, i funghi ed il vino. Di tanto in tanto, cospargete il tutto con il fondo di cottura.

Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di patate
- 4 sottosce di pollo
- 4 fette di pancetta
- 250g di funghi porcini
- 40g di burro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Pollo Ai Porcini](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Filetti Di Pollo Alla Panna](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)

Pollo Con Peperoni Gialli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Abbrustolite i peperoni alla fiamma o sulla piastra, strofinateli con delicatezza per togliere la pellicina, tagliateli a striscioline. In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio con l'aglio schiacciato e quando lo spicchio ha preso colore eliminatelo.

Unite il pollo tagliato a pezzi, rosolateli da tutte le parti.

Salate, pepate, bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Mescolate, aggiungete la polpa dei pomodori a pezzetti e i peperoni.

Proseguite la cottura a fuoco moderato per circa 20 minuti. Vini di accompagnamento: Dolcetto D'Alba DOC, Rosso Di Montalcino DOC, Biferno Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 3 peperoni gialli grandi
- 600g di pomodori maturi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Coi Peperoni](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Pollo Profumato](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Arrosto E Peperoni](#)

Pollo Con Peperoni Verdi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In un tegame scaldate una grossa noce di burro e quattro cucchiaini d'olio, quindi rosolatevi per un quarto d'ora il pollo tagliato a pezzi mescolando spesso.

Salate, pepate, coprite e cuocete per circa 20 minuti. A questo punto aggiungete i peperoni verdi interi, l'aglio intero, ancora un po' d'olio se occorre.

Continue la cottura a fuoco basso per mezz'ora circa. Se necessario bagnate con poca acqua calda.

Servite caldo. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Bonarda DOC, Colli Bolognesi Barbera DOC, Lizzano Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 300g di peperoni verdi piccoli sottili
- 1 noce grande di burro
- 1 aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Provenzale](#)
- [Pollo Profumato](#)
- [Pollo Marinato](#)

Pollo Con Pinoli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una padella soffriggere con l'olio ed i pinoli.

Insaporite con il dado sbriciolato.

Unire i petti di pollo a fettine e farli dorare.

Bagnare col vino bianco a far cuocere per 10 minuti circa.

Unire la farina sciolta precedentemente in un bicchiere d'acqua e far cuocere fino a che il pollo diventa tenero.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 30 di olive snocciolate
- 1 manciata di pinoli
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di farina
- 1 dado
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alle Ciliegie](#)
- [Pollo Campagnolo](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)
- [Bocconcini Di Pollo In Verde](#)

Pollo Con Prosciutto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Far rosolare in una padella cipolla, aglio e carote. Una volta imbionditi unirvi il pollo con sale, pepe e prosciutto tagliato grossolanamente. Far scottare e rosolare il pollo, poi bagnarlo con il vino bianco, coprire e lasciare cuocere.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pollo disossato
- 100g di prosciutto crudo dolce
- 1 noce di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- 1/2 di cipolla
- aglio
- carote

Ricette simili

- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Pollo All'aragonese](#)
- [Involtino Di Petto Di Pollo Con Prosciutto Crudo E Salsa Di Mirtilli](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)

Pollo Con Prugne

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate il pollo sia all'esterno che all'interno, e asciugatelo con la carta assorbente.

Eliminate il grasso in eccesso e dividete il pollo a metà. Mettetelo poi in una padella grande insieme ai porri, l'acqua e le erbe e portate a ebollizione.

Abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco basso senza coperchio per 90 minuti, eliminando la schiuma di tanto in tanto.

Scartate l'alloro e il prezzemolo.

Togliete le due metà del pollo dalla e lasciate intiepidire.

Sminuzzate la carne eliminando la pelle e le ossa.

Rimettete il pollo nella pentola insieme al pepe e alle prugne e fatele scaldare.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo da 1200 g
- 2 porri tagliati a pezzetti
- 50 cl di acqua
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di foglie di timo fresco
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 12 di prugne sgocciolate
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino di pepe nero macinato

Ricette simili

- [Cook-a-leekie](#)
- [Pollo Con Castagne](#)
- [Pollo Lessato](#)
- [Fondo Scuro Di Pollame](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)

Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritate finemente lo spicchio d'aglio con i pinoli, un rametto di rosmarino e uno di timo e qualche foglia di prezzemolo. In una ciotola bagnate la mollica di pane con il latte, strizzatela e sminuzzatela, quindi ponetela in una terrina insieme al trito aromatico.

Unite la ricotta passata al setaccio, le uova, un cucchiaino di maggiorana, il Parmigiano grattugiato, il sale necessario e una macinata di pepe e mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo.

Pulite il pollo, fiammeggiatelo, lavatelo dentro e fuori sotto l'acqua corrente, infine asciugatelo tamponandolo con della carta assorbente da cucina.

Inserite il composto preparato nella cavità addominale del volatile, quindi chiudetela cucendo l'apertura con ago e filo da cucina, per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

Mettete il pollo in una teglia unta d'olio, spennellatelo con poco olio d'oliva e cospargetelo con sale e pepe.

Tritate finemente il resto del prezzemolo, del rosmarino e del timo, mescolateli in una ciotolina alla maggiorana rimasta, quindi distribuite il miscuglio sul pollo e passatelo nel forno preriscaldato (200 gradi) per circa 1 ora. Al termine toglietelo dal forno e portatelo in tavola ben caldo. Il contorno ideale per il pollo così preparato è costituito da verdure alla griglia, quali pomodori, melanzane, peperoni, eventualmente aromatizzate con le stesse erbe usate per il ripieno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 1 tazza di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 panino (mollica)
- 10 cl di latte
- 2 uova
- 150g di ricotta
- sale
- pepe
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 2 rametti di timo
- 2 cucchiaini di maggiorana
- 20g di pinoli
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Pollo Ripieno](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Anatra Farcita Alla Salsiccia](#)

Pollo Con Riso E Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, staccate le cosce, le ali e il petto e metteteli da parte.

Riducete a pezzetti la carcassa e usatela per preparare un brodo insieme al mazzetto di erbe e alle interiora del volatile.

Bagnate i pezzi di pollo con il succo di limone, cospargeteli con sale, pepe e paprica e lasciateli riposare per circa mezz'ora, in modo che si insaporiscano. Nel frattempo tagliate a metà i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, lavateli, asciugateli, infine riducete la polpa a striscioline.

Tagliate a dadini i pomodori e il prosciutto cotto.

Fate soffriggere a calore medio la pancetta in una pirofila con metà dell'olio d'oliva, unite quindi la cipolla, l'aglio, i peperoni e il prosciutto e fateli rosolare brevemente, infine abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere il tutto per 8-10 minuti.

Fate rosolare uniformemente i pezzi di pollo in un tegame col resto dell'olio, poi metteteli nella pirofila e copriteli con il riso, i pomodori e le olive nere.

Bagnate tutto con 3/8 di l del brodo preparato con la carcassa e fate cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo di circa 1500 g
- 1 mazzetto di erbe miste
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaino di paprica forte
- 300g di peperoni rossi
- 300g di peperoni verdi
- 2 pomodori
- 100g di prosciutto cotto (fette da 100 g)
- 8 fette di pancetta affumicata
- 8 cl di olio d'oliva
- 50g di brunoise di cipolle
- 1 spicchio di aglio tritato
- 12 di olive nere snocciolate
- 120g di riso

Ricette simili

- [Pollo All'aragonese](#)
- [Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Marinato](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Pollo Profumato](#)

Pollo Con Verdure

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a metà, lasciando la pelle, i petti di pollo e praticare su ogni mezzo un'incisione. Introdurvi 1 fetta di scamorza e 1 di prosciutto.

Soffriggere la cipolla tritata in poco olio e rosolarvi velocemente i petti, unire sale e pepe e sgocciolarli.

Unire al fondo le verdure a julienne, il pomodoro diluito con poco latte, rimettere in pentola i petti e finire di cuocere.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo con la pelle
- 1 zuccina
- 1 peperone
- 70g di formaggio scamorza affumicata
- 4 fettine di prosciutto cotto
- 1 cipolla
- latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 cuore di sedano
- 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Gnocchetti Di Pollo E Ortica](#)
- [Petti Di Pollo Farciti Al Mascarpone](#)
- [Pollo Al Formaggio](#)

Pollo Del Diavolo Buono

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparare accuratamente il pollo aprendolo sul dorso, appiattirlo leggermente con dei colpi di batticarne cercando di non deformarlo; prendere una casseruola semifonda, porla sul fuoco e scaldarla secondo le istruzioni generali; sistemarvi il pollo, unirvi 2 cucchiainate di olio dietetico, ricoprirlo di un composto formato dal prosciutto crudo mescolato accuratamente con l'origano, il timo e rosmarino.

Rosolare da ambo le parti, aggiungere un bicchiere di acqua, coprire la casseruola con il coperchio e cuocere per 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 200g di prosciutto crudo molto magro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva dietetico
- rosmarino
- origano
- timo
- sale

Ricette simili

- [Pollo Di Nonna Adele](#)
- [Anatra Come Piace A Tom](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo In Porchetta](#)

Pollo Delle Caverne

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in vari pezzi e mettetelo a cuocere in una pentola antiaderente. Quando sarà ben dorato da ambo le parti, cospargetelo con il sale, il pepe e un po' delle erbe aromatiche. Dopo che il grasso del pollo sarà completamente asciugato, ponetelo in una pirofila, aggiungete altre erbe aromatiche e bagnatelo con vino bianco e birra.

Terminate la cottura e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 2 polli di grandezza media
- vino bianco o birra
- maggiorana
- dragoncello
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Oca Al Forno](#)
- [Fesa Agli Aromi](#)
- [Coscia Di Tacchino Alle Erbe](#)
- [Pernici Al Forno](#)
- [Anatra In Salsa Aromatica](#)

Pollo Di Nonna Adele

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Sbollentare le cipolline in acqua salata.

Pulire e salare il pollo internamente ed esternamente; nel frattempo tritare il prosciutto crudo e mescolano con le cipolle. Porre sul fuoco una casseruola di cui il pollo non occupi più di 2/3 della sua capacità, farlo rosolare bene da ambo le parti, aggiungere un mestolo di acqua e le cipolline con il prosciutto crudo; chiudere con il coperchio e cuocere 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 2 cucchiaini di olio d'oliva dietetico
- 100g di prosciutto crudo magro
- 200g di cipolline
- sale

Ricette simili

- [Pollo Del Diavolo Buono](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)
- [Anatra Come Piace A Tom](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Petto Di Tacchina Del Fattore](#)

Pollo E Carciofi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolare il pollo con il porro, aggiungere i carciofi, un po' d'olio, sale e pepe.
Bagnare col vino, un goccio di brodo e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo
- 2 carciofi
- 1/2 di porro
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- vino bianco
- 1 goccio di brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fegatini E Carciofi](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)
- [Tacchino Farcito Al Riso](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Pollo E Piselli

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Battere leggermente i petti di pollo, infarinarli e rosolarli in olio. Metterli in un altro tegame con poco brodo caldo, bagnarli con il vino e farlo evaporare.

Salare, aggiungere il prosciutto tritato, pepe e i piselli e cuocere per 3-4 minuti.

Unire la panna, altro brodo caldo e proseguire la cottura a tegame coperto per 5 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo
- 50g di prosciutto crudo
- 4 cucchiaini di piselli surgelati
- vino amabile
- 1/2 bicchiere di panna
- farina
- brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Prosciutto](#)
- [Petti Di Pollo Al Prosciutto](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petti Di Pollo Al San Daniele](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)

Pollo En Salsa De Almendra

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Bollire il pollo nelle 4 tazze di brodo fino a quando è tenero; togliere la pelle.

Soffriggere le mandorle in 2 cucchiaini di olio; scolarle e tenere l'olio di cottura.

Soffriggere la cipolla, l'aglio, i chiodi di garofano, il pane e la cannella in questo olio. Aggiungervi i pomodori. Quando il composto è ben cotto, frullarlo insieme alle mandorle. Far colorire il pollo nel rimanente olio, aggiungervi il composto di mandorle, il rimanente brodo e lo sherry.

Condire con sale e pepe e cuocere su fuoco basso per circa 30 minuti. Aggiungervi le olive e i peperoncini e cuocere per altri 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 1/2 di pollo in quarti
- 4 tazze di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 80g di mandorle
- 1/2 filoncino di pane secco tagliato a rondelle
- 1 cipolla tritata
- 3 spicchi di aglio
- 2 chiodi di garofano
- 1 stecca di cannella
- 3 pomodori pelati e tritati
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 3 tazze di brodo di pollo
- 1 tazza di sherry
- sale
- pepe
- 25 di olive verdi
- 6 peperoncini

Ricette simili

- [Pollo Marinato](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Poule Au Pot](#)
- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo In Fricassee Bulgaro](#)

Pollo Farcito Alla Frutta

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ammorbidite prugne e albicocche in acqua fredda per 2 ore.

Lavate il pollo, pepatelo e salatelo all'interno e rosolatelo con burro e cipolla. Bagnatelo con acqua e lasciatelo cuocere a fuoco lento per 20 minuti. Intanto tritate 3/4 della frutta secca, unite le castagne sbucciate e a pezzetti e 3/4 dei pinoli.

Fate rinvenire il pane nel latte caldo, spappolatelo e aggiungetevi l'uovo, il parmigiano grattugiato ed il trito di frutta.

Profumate con noce moscata, salate e pepate.

Levate il pollo dal fuoco e farcitelo con il composto, rosolatelo nel burro, salvia, rosmarino e alloro.

Dorate e aggiungete il resto della frutta e i pinoli.

Cuocete per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1200 g
- 100g di albicocche secche
- 100g di prugne secche
- 100g di castagne lesse
- 50g di pinoli
- 50g di pane raffermo
- 20 cl di latte intero
- 1 uovo
- 1 cipolla
- 40g di burro
- 100g di formaggio parmigiano
- noce moscata
- 4 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno](#)

Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Farcire il pollo con filetto di maiale e l'impasto di carne macinata, olive, aglio, salvia, sale e pepe, ricucire con filo da cucina e legare il tutto.

Passare il pollo in un tegame grande con olio, le carote, il sedano e la cipolla, facendolo rosolare e spruzzando con il vino ed aggiungendo il pomodoro e gli spicchi di patate, portando a cottura in 90 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo disossato di 2000 g
- 400g di filetto di maiale
- 500g di carne di maiale tritata
- olive nere
- 1000g di salsa di pomodoro
- 1000g di patate
- sedano
- carote
- cipolla
- aglio
- salvia
- sale
- pepe
- vino bianco
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Pollo Con Prosciutto](#)

Pollo Freddo Alla Senape

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lessare i petti di pollo, farli raffreddare e tagliarli a listarelle.

Mettere le listarelle di pollo in un'insalatiera.

Pestare le acciughe e trasferirle in una ciotola, unire 1 cucchiaino abbondante di senape, il succo di limone e olio necessario ad ottenere una salsa cremosa.

Mescolare la salsa e versarla sul pollo.

Servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo aperti e puliti
- 4 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaino di senape dolce
- 1/2 di limone
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape \(2\)](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)
- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)

Pollo Fritto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lasciate riposare per una notte i pezzi di pollo in un letto composto da uova, latte, paprica, aglio schiacciato, maggiorana,sale e pepe. Una volta tolto dal liquido, passatelo nella farina e friggetelo nell'olio.

Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500g a pezzetti
- 150g di farina
- 3 uova
- latte
- paprica dolce
- aglio
- olio d'oliva
- maggiorana
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Fritto \(3\)](#)
- [Pollo Fritto \(4\)](#)
- [Pollo Fritto \(5\)](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Pollo Fritto Alla Veneta](#)
- [Pollo Fritto Marinato](#)

Ricette simili

- [Pollo All'aragonese](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Spiedini Pollo E Paprica](#)
- [Pollo Alla Creola](#)
- [Pollo Con Castagne](#)

Pollo Fritto (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, fiammeggiatelo e lavatelo. Tagliatelo a pezzi: separate la coscia dalla sopracoscia alla giuntura, dividete il petto in quattro parti, eliminate la punta delle ali e staccatele dal corpo, eliminate le zampe, il collo e il portacoda (che terrete a parte).

Mettete i pezzi di pollo in una terrina, irrorateli con mezzo bicchiere di olio, profumateli con il prezzemolo tritato insieme all'aglio, alla salvia, al rosmarino, unite il timo, sale, pepe appena macinato e il succo del limone.

Rigirate i pezzi in questa marinata, lasciandoveli almeno per mezz'ora.

Ricordate che più rimarranno nella marinata, più assorbiranno i sapori degli aromi. Di tanto in tanto rimuoveteli con la forchetta. Poco prima di friggere il pollo, preparate una pastella mescolando le uova sbattute con due cucchiainate di farina e mezzo bicchiere circa di latte.

Immergete nella pastella i pezzi di pollo scolati dalla marinata, rigirandoli.

Mettete al fuoco una padella con abbondante olio.

Scolate, a mano a mano i pezzi di carne dalla pastella usando un cucchiaino e friggeteli nell'olio caldo. Disponeteli quindi su un piatto da portata e serviteli subito in tavola accompagnandoli con una insalatina di stagione.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 2 uova
- poca di farina bianca
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 1 pizzico di timo
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- poco di latte
- pepe in grani

Varianti

- [Pollo Fritto](#)
- [Pollo Fritto \(3\)](#)
- [Pollo Fritto \(4\)](#)
- [Pollo Fritto \(5\)](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Pollo Fritto Alla Veneta](#)
- [Pollo Fritto Marinato](#)

Ricette simili

- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)

Pollo Fritto (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una ciotola diluire la pasta d'acciughe con il succo di limone, il whisky e 4 cucchiaini di olio.

Immergere le cosce di pollo in questa marinata e farle insaporire per 3 ore.

Preparare una pastella con la farina, la birra, una presa di sale e l'albume montato a neve.

Scolare le cosce di pollo, passarle nella pastella e friggerle in olio bollente. Servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce di pollo
- 100g di farina
- 1 albume d'uovo
- pasta d'acciughe
- 1/2 bicchiere di birra
- 1 limone (succo)
- 2 cucchiaini di whisky
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- [Pollo Fritto](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Fritto \(4\)](#)
- [Pollo Fritto \(5\)](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Pollo Fritto Alla Veneta](#)
- [Pollo Fritto Marinato](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Fricassea Di Cosce Di Pollo](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)

Pollo Fritto (4)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a pezzi piccoli, e metterlo a macerare circa 2 ore in un po' d'olio sbattuto col succo di limone, prezzemolo, sale e un po' di pepe.

Scolare poi ogni pezzo, infarinarlo, passarlo nell'uovo e dopo nel pangrattato; friggerlo nell'olio a fiamma non troppo viva e servire con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- olio d'oliva
- 1 limone
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di farina
- pangrattato
- prezzemolo

Varianti

- [Pollo Fritto](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Fritto \(3\)](#)
- [Pollo Fritto \(5\)](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Pollo Fritto Alla Veneta](#)
- [Pollo Fritto Marinato](#)

Ricette simili

- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Dorati \(2\)](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Costolette Di Pollo In Insalata](#)

Pollo Fritto (5)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una ciotola diluire la pasta d'acciughe con il succo di limone, il whisky e 4 cucchiaini di olio.

Immergere le cosce di pollo in questa marinata e farle insaporire per 3 ore.

Preparare una pastella con la farina, la birra, una presa di sale e l'albume montato a neve.

Scolare le cosce di pollo, passarle nella pastella e friggerle in olio bollente. Servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cosce di pollo
- 100g di farina
- 1 albume d'uovo
- pasta d'acciughe
- 1/2 bicchiere di birra
- 1 limone (succo)
- 2 cucchiaini di whisky
- 1 presa di sale
- olio d'oliva

Varianti

- [Pollo Fritto](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Fritto \(3\)](#)
- [Pollo Fritto \(4\)](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Pollo Fritto Alla Veneta](#)
- [Pollo Fritto Marinato](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Birra Con Cipollotto Fondente E Frittelle Di Mele](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Fricassee Di Cosce Di Pollo](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)

Pollo Fritto Alla Riccardo Ii

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire il pollo, spuntare e pelare la carota, pulire il sedano e privarlo dei filamenti, sbucciare la cipolla; lavare tutte le verdure, metterle in una capace casseruola, versarvi mezzo litro d'acqua, unire la foglia di alloro, porre il recipiente sul fuoco, portare a ebollizione, abbassare un poco la fiamma e far bollire per 15 minuti circa.

Aggiungere il pollo e continuare la cottura per altri 30 minuti, a fuoco dolce, senza far raggiungere l'ebollizione.

Scolare il pollo, eliminare la pelle e le ossa e tagliare la polpa a dadini. In un tegamino far fondere il burro. In una ciotola mescolare la farina con il sale e il cumino; al centro mettere i tuorli leggermente battuti, il miele e il burro fuso. Versarvi la birra e battendo con una frusta mescolare fino ad ottenere una pastella fluida e omogenea; tenerla in frigorifero per 3 ore circa. Togliere dal frigorifero e amalgamarvi i dadini di pollo. In una ciotola montare gli albumi a neve ben ferma e incorporarli alla pastella mescolandoli delicatamente. In un tegame largo far scaldare abbondante olio e versarvi il composto a cucchiaiate. Far dorare le frittelle dalle due parti, scolarle sopra una carta assorbente e tenerle in caldo fra due piatti.

Continuare fino esaurimento del composto.

Servire le frittelle calde accompagnandole, a piacere, con del miele.

Ingredienti per 6 persone

- 1/2 di pollo (600 g)
- 1/2 di cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 foglia di alloro
- 175g di farina
- 1 cucchiaino di cumino tritato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di miele d'acacia
- 20g di burro
- 10 cl di birra chiara
- sale
- per friggere:
- olio di semi di arachidi

Ricette simili

- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Alla Birra](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pollo All'indiana](#)

Pollo Fritto Alla Veneta

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite e tagliate il pollo a pezzi, mettetelo in una scodella, aggiungete il succo dei limoni, il prezzemolo tritato, il sale e lasciatelo marinare un'oretta rigirandolo spesso.

Sbattete le uova in una scodella, salatele e immergetevi i pezzi di pollo scolati. Toglieteli dall'uovo e passateli nel pangrattato. In una padella scaldate l'olio con la salvia e cuocete il pollo prima a fiamma viva, poi a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 2 limoni
- 2 uova
- pangrattato
- 1 rametto di salvia
- olio d'oliva
- sale
- prezzemolo

Ricette simili

- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Petti Di Pollo In Carpione](#)
- [Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)

Pollo Fritto Marinato

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzi non troppo grandi, salateli e pepateli. In una terrina mescolate un bicchiere d'olio, il succo del limone, l'aglio e il prezzemolo tritati, la cipolla tagliata a fettine molto sottili, la foglia d'alloro sminuzzata e lasciatevi marinare lo spezzatino di pollo per almeno 2 ore.

Sgocciolate, i pezzi, asciugateli, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto leggermente salato e friggeteli in padella con un po' d'olio a calore moderato per una decina di minuti o fino a quando risultano tutti dorati. Asciugateli bene su carta assorbente e serviteli con fettine di limone tagliate al vivo. Vini di accompagnamento: Rossese Di Dolceacqua DOC, Valdadige Rosso Doc, Ischia Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 uovo
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- farina
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Fiorentina](#)
- [Pollo Al Timo](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Pollo Fritto \(4\)](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)

Pollo Grigliato Con Salsa Al Miele

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate soffriggere aglio e cipolla nell'olio, poi aggiungete pomodori, miele, salsa piccante, sale e pepe.
Lasciate cuocere adagio per 20-30 minuti.
Fate bollire il riso e tenetelo in caldo.
Mettete le cosce di pollo sulla graticola e cospargetele bene di salsa.
Arrostite per 10-15 minuti, spennellando con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 6 cosce di pollo
- 1 cipolla piccola affettata
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 barattolo di pomodori a pezzetti
- 2 cucchiaini di salsa di peperoncino
- 1 cucchiaino di miele
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Tapado](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo In Tegame](#)
- [Pollo All'agro](#)

Pollo Impanato E Fritto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzi piuttosto piccoli e lasciateli in infusione per un'ora nell'olio emulsionato con succo di limone, sale e pepe. Poi sgocciolateli, infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto salato e nel pangrattato fresco. In una padella fate sciogliere il burro chiarificato e quando spumeggia adagiatevi i pezzi facendoli dorare a fuoco non troppo vivo per 15-20 minuti. Devono riuscire croccanti fuori e teneri dentro. Asciugateli su carta assorbente e ricordate che il pollo fritto va servito caldissimo. Vini di accompagnamento: Colli Euganei Rosso DOC, Colli Del Trasimeno Rosso DOC, Copertino Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 uova
- 50g di burro chiarificato
- farina
- pangrattato fresco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Doro Wat](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Tacchino Al Dragoncello](#)
- [Crocchette Di Pollo \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape \(2\)](#)

Pollo In Casseruola Con Verdure E Aromi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, dividetelo in quarti, lavatelo con cura sotto l'acqua corrente, infine asciugatelo bene tamponandolo con della carta assorbente da cucina.

Mondate le zucchine, lavate anch'esse sotto l'acqua in modo da eliminare eventuali tracce di terriccio, quindi asciugatele e riducetele a rondelle.

Sciacquate il pomodoro e tagliatelo a dadini.

Mettete i pezzi di pollo in un tegame che li possa contenere agevolmente insieme a una noce di burro, due cucchiaini d'olio d'oliva e alcune foglie d'alloro e fatelo rosolare a fuoco vivo per 6-7 minuti. Quando la carne sarà ben dorata da ogni lato cospargetela con il sale necessario e abbondante pepe macinato di fresco e bagnatela con un bicchiere di vino bianco secco.

Lasciate evaporare il vino, quindi aggiungete il prezzemolo tritato finemente, un pizzico d'origano, le fettine di zuccina, i dadini di pomodoro e un paio di cucchiaini di brodo.

Lasciate cuocere il pollo a calore moderato e a recipiente coperto per circa 1 ora, bagnandolo di tanto in tanto con un cucchiaino di brodo per evitare che il fondo di cottura si asciughi troppo. Poco prima del termine, mettete nel tegame anche le olive nere, lasciate insaporire tutt'assieme per 5-10 minuti, quindi togliete dal fuoco e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 noce di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 manciata di olive nere
- 2 zucchine
- 1 pomodoro
- 3 foglie di alloro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 pizzico di origano
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- brodo

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Alle Olive E Capperi Al Microonde](#)
- [Anatra In Umido Con Le Olive](#)
- [Pollo Alle Olive Nere](#)

Pollo In Crema Verde

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate rosolare il pollo in una padella capace con 4 cucchiaini di olio, salate, pepate, cospargete di farina e cuocete a fuoco moderato per circa 40 minuti, aggiungendo poca acqua calda man mano che il fondo di cottura si asciuga. Intanto lavate e mondate le verdure e tritatele; tritate anche le erbe aromatiche e la scorza di limone e mescolatele insieme, tenendo però a parte metà erba cipollina. Trascorso il tempo indicato aggiungete al polllo le verdure e le erbe tritate, la scorza di limone e il latte, mescolando bene.

Cuocete ancora 5 minuti circa, rigirando il pollo nella salsa.

Servite ben caldo, cospargendo con l'erba cipollina rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato a pezzi
- 100g di erbette
- 1 cipollotto
- 20 cl di latte
- 2 rametti di menta
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 2 spicchi di aglio
- 1 scorzetta di limone
- alcune foglie di salvia
- 1/2 cucchiaio di farina
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Gallina 'mbriaca](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Pollo Alla Creola](#)
- [Pollo Alla Greca](#)
- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)

Pollo In Crosta

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Vuotare 1 pollo di 900 g circa, tagliare testa, collo e zampe, fiammeggiarlo, lavarlo e asciugarlo bene. Salarlo dentro e fuori e disporlo su una pirofila da forno. Contornarlo con 100 g di carote e 60 g di rape tagliate a bastoncini, 100 g di fagiolini e 100 g di piselli sgranati, 4 cipolline affettate e 2 cespi di lattuga tagliati in 4 parti.

Salare,aggiungere un pizzico di zucchero e 30 g di burro a fiocchetti.

Coprire tutto con 1 disco di pasta sfoglia e passare in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti, coprire con stagnola e porre in forno per altri 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 900g circa
- sale
- 100g di carote
- 60g di rape tagliate a bastoncini
- 100g di fagiolini
- 100g di piselli sgranati
- 4 cipolline affettate
- 2 cespi di insalata lattuga
- 1 pizzico di zucchero
- 30g di burro a fiocchetti
- 1 disco di pasta sfoglia

Varianti

- [Pollo In Crosta Di Sale](#)
- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [Poule Au Pot](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)

Pollo In Crosta Di Sale

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una terrina mescolate la farina con il sale grosso e l'albume sbattuto.

Impastate bene.

Salate e pepate l'interno del pollo, introducetevi un rametto di rosmarino fresco e una foglia d'alloro intera. Adagiatelo in un contenitore da forno, ricopritelo con il composto di sale.

Chiudete ermeticamente il recipiente e cuocete in forno preriscaldato a 160 gradi per un'ora e mezzo.

Rompete la crosta e tagliate il pollo a pezzetti. Vini di accompagnamento: Trentino Merlot DOC, Torgiano Rosso DOC, Aglianico Del Vulture DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1000g di sale grosso
- 1 albume d'uovo
- 1000g di farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo In Crosta Di Sale \(2\)](#)

Ricette simili

- [Pollo Al Sale \(2\)](#)
- [Pollo Al Sale](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Pollo Alla Fiorentina](#)
- [Pollo Fritto \(3\)](#)

Pollo In Crosta Di Sale (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Versate la farina bianca sulla spianatoia e fate la fontana. Ponetevi al centro tutto il sale grosso e allargate anch'esso a fontana.

Aggiungete 600 g d'acqua fredda e incominciate a lavorare energicamente.

Lavorate il tutto finché la pasta risulterà soda e perfettamente liscia. Sempre sulla spianatoia stendete la pasta, meglio con il palmo della mano, fino a darle lo spessore uniforme di circa un centimetro.

Lavate ed asciugate il pollo, poi aromatizzatelo all'interno con una foglia d'alloro, un rametto di rosmarino e alcune foglioline di salvia, insaporendone però, solo la parte interna con un pizzico di sale fino e pepe macinato.

Sistematelo il pollo al centro della pasta, appoggiandolo dalla parte del petto; ripiegate quindi i lembi della sfoglia sulla schiena, facendo in modo che rimangano parzialmente sovrapposti: il volatile, così risulterà ben chiuso in un rotolo di pasta.

Voltate il pollo. Con la punta delle dita premete il rotolo alle estremità, per sigillarlo, poi tagliate la pasta eccedente.

Sistematelo l'involucro su una placca da forno precedentemente unta con un po' d'olio.

Pennellate la pasta con il tuorlo e passate in forno già a 200 gradi per circa 30 minuti, poi riducete il calore a 180 gradi.

Sfornate il pollo. Con un coltello seghettato tagliate il coperchio di pasta, quindi servite il pollo nel suo involucro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 1000g di farina
- 1000g di sale grosso
- 1 uovo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 foglia di alloro
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale fino
- 1 pizzico di pepe nero in grani macinato

Varianti

- [Pollo In Crosta Di Sale](#)

Ricette simili

- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Al Sale \(2\)](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [Petto Di Pollo Ai Mirtilli](#)
- [Pollo Al Sale Aromatizzato Al Curry](#)

Pollo In Fricassea

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo e passatelo sulla fiamma per eliminare l'eventuale peluria rimasta; lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi non troppo grossi.

Lavate e raschiate la carota e la costola di sedano; lavate e mondate il prezzemolo; sbucciate la cipolla e dividetela a metà.

Mettete l'olio sul fuoco in una casseruola di coccio, fatelo riscaldare e versatevi a pioggia la farina, mescolando con un cucchiaino di legno, affinché non si formino grumi; quando la farina sarà un po' tostata, unite a poco a poco il brodo, portandolo a bollore, e mettete nella casseruola la carota, il sedano, il prezzemolo e la cipolla.

Fate cuocere per 7-8 minuti e ponetevi i pezzi di pollo; poi regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per 30 minuti circa.

Sbattete in una ciotola i tuorli con il succo di mezzo limone. Quando il pollo risulterà cotto, togliete la casseruola dal fuoco, raccogliete con una forchetta gli odori ed eliminateli. Quindi, mescolando velocemente, versate sul pollo i tuorli, che non dovranno cuocere ma formare una crema liscia e densa.

Accomodate subito i pezzi di pollo su un piatto da portata precedentemente riscaldato, versatevi sopra il fondo di cottura e servite in tavola ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 2 tuorli d'uovo
- 1 carota
- 1 cipolla piccola
- 1 sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 50 cl di brodo
- 1/2 di limone
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di farina
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo In Fricassea Bulgaro](#)
- [Pollo In Fricassea Olandese](#)

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Alle Erbe Aromatiche](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Medaglioni Di Pollo Con Verdure E Cavolo](#)

Pollo In Fricassea Bulgaro

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire un pollo di 1200 g di peso, tagliarlo a pezzi minuti, condire con sale e pepe, infarinarlo e rosolarlo in burro e olio finché è dorato.

Unire 1 cipolla tritata e 2 cucchiaini di pomodoro concentrato diluiti in poco brodo di carne. Far amalgamare e poi diluire con 1 tazza di brodo.

Unire 1 tazza di gherigli di noci tritati e 1 tazza di brodo.

Cuocere a fiamma dolce per 1 ora, condire con 1 cucchiaino di paprica, mescolare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- sale
- pepe
- farina
- burro
- olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- poco di brodo di carne
- 2 tazze di brodo
- 1 tazza di gherigli di noci tritati
- 1 cucchiaino di paprica

Ricette simili

- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Allo Yogurth](#)
- [Pollo In Fricassea](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)

Pollo In Fricassea Olandese

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Rosolare in 2 cucchiaini di burro (o margarina) 1 pollo pulito e fatto a pezzi. Spolverarlo con curry e sale e aggiungervi 1/2 cipolla tritata.

Bagnare il tutto con 2 tazze di brodo, incoperchiare e far cuocere a fiamma dolce. Quando il pollo è cotto unirvi 200 g di funghi freschi affettati e far cuocere per 10 minuti.

Trasferire il pollo sul piatto di portata.

Setacciare il fondo di cottura, unirvi 2 cucchiaini di farina e 1 bicchiere di latte, portarlo nuovamente sul fuoco, sempre rimescolando e versarlo bollente sul pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiaini di burro (o margarina)
- 1 pollo a pezzi
- curry in polvere
- sale
- 1/2 di cipolla tritata
- 2 tazze di brodo
- 200g di funghi freschi affettati
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di latte

Ricette simili

- [Matoke](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pernici Alla Segoviana](#)

Pollo In Porchetta

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondare il pollo, tritare prosciutto, lardo, fegato di pollo, aglio, rosmarino e finocchio.

Mescolare, salare, pepare e farcire il pollo. Salarlo all'esterno e cuocerlo in casseruola con olio e rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 50g di prosciutto crudo
- 50g di lardo
- 1/2 spicchio di aglio
- rosmarino
- finocchio selvatico
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Ai Funghi](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)
- [Pollo Del Diavolo Buono](#)
- [Pollo Con Prosciutto](#)

Pollo In Potacchio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Comincia col fare un battuto finissimo di aglio (sbucciato) e rosmarino (solo le foglie). Fai rosolare in olio in un tegame largo il coniglio. Ti consiglio di compiere questa operazione a fuoco medio ma raggiungendo un buon punto di doratura. A operazione quasi completa aggiungi il battuto e prosegui per qualche minuto, magari abbassando la fiamma, girando più volte i pezzi di carne. Cerca di non fare bruciare l'aglio. Aggiungi il vino e lascia asciugare. Metti il concentrato di pomodoro diluito con un po' d'acqua (2-3 cucchiaini) e termina la cottura. A questo proposito, tieni presente che il coniglio, più del pollo, tende a rimanere duro; quindi cuoci senza fretta a fuoco basso e con il coperchio. Se fosse necessario, aggiungi ogni tanto un cucchiaino di acqua calda per evitare che il tutto si asciughi troppo. Dopo circa 45 minuti, prova con una forchetta la consistenza della carne. Fai asciugare il liquido in eccesso togliendo il coperchio e alzando la fiamma. Regola di sale e completa con un po' di pepe nero. Non avere paura della grande quantità di aglio. Se tutto sarà andato per il meglio non te ne accorgerai nemmeno e la salsetta ottenuta potrai versarla sulla carne disposta nel piatto di portata. Se riesci in questo sarai pronta anche per l'uovo fritto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pollo in pezzi
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 rametti di rosmarino
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

Ricette simili

- [Pollo In Umido](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Al Rosmarino](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(3\)](#)

Pollo In Salsa

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi il pollo già eviscerato, lavarlo ed asciugarlo. Rosolarlo nel burro con sale e pepe.

Unire 1 cucchiaino di farina e rigirarlo spesso aggiungendo qualche cucchiaino di brodo.

Sbattere i tuorli con il succo di limone e versarli sul pollo dopo circa 40 minuti di cottura.

Mescolare bene e proseguire la cottura in forno caldo per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo da 1500 g
- 100g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- alcuni cucchiaini di brodo
- 1 limone
- pepe
- sale

Varianti

- [Pollo In Salsa Di Rafano](#)

Ricette simili

- [Pilaf Di Pollo E Riso](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Pollo Al Dragoncello](#)
- [Pollo In Fricassee](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)

Pollo In Salsa Di Rafano

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare il pollo a quarti ed eliminare la pelle. Cuocerlo nel brodo con il rafano grattugiato, le cipolle tagliate a grossi spicchi e le mandorle scottate, pelate e tritate finemente. Disporre il pollo su un piatto di portata.

Aggiungere al liquido di cottura il burro e la panna, salare e su fuoco dolcissimo far addensare.

Passare la salsa e servirla con il pollo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 200g di radice di rafano (cren)
- 100g di mandorle
- 25 cl di panna
- 3 cipolle
- 50g di burro
- brodo
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alle Mandorle \(2\)](#)
- [Pollo Lessato](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Al Curry \(2\)](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)

Pollo In Tegame

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare i petti di pollo in 4 pezzi e metterli con le cosce in un tegame con un po' d'olio e burro.

Unire 2 spicchi d'aglio, la cipolla, la carota affettata, sale, pepe e abbondante rosmarino. Far rosolare bene da tutti i lati, coprire e abbassare la fiamma.

Girare di tanto in tanto, facendo cuocere per 30-40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 4 cosce di pollo
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 di cipolla
- carota
- abbondante di rosmarino
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- burro

Ricette simili

- [Pollo All'agro](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Cosce Di Pollo Al Pompelmo](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)

Pollo In Terracotta

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite, svuotate, salate, pepate e legate il pollo.

Immergete per 5 minuti la pentola di terracotta in acqua tiepida. Sgocciolatela ma non asciugatela.

Tritate un rametto di rosmarino, uno di timo, uno di santoreggia, quattro foglioline di salvia e il prezzemolo, unite l'origano e sistemate metà del composto nella pentola, sopra adagiatevi il pollo e cospargetelo con le rimanenti erbe.

Cuocete in forno a 220 gradi per un'ora e un quarto. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Rosso DOC, Rosso Piceno “Superiore” DOC, Biferno Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di santoreggia
- 2 cucchiaini di origano
- 4 foglioline di salvia
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Pollo Alle Erbe Con Patatine](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Pollo Alla Provenzale](#)

Pollo In Umido

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una larga padella far rosolare la cipolla affettata e l'aglio schiacciato con 4 cucchiaini d'olio, unire il pollo tagliato a pezzi, salare e far rosolare per 5 minuti.

Bagnare con 1/2 bicchiere di vino, farlo evaporare, aggiungere la polpa di pomodoro, pepare e mescolare.

Cuocere a fuoco medio per 1 ora aggiungendo, se occorre, poca acqua calda e unendo a metà cottura il rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1200 g
- 1 cipolla
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 100g di polpa di pomodoro
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)

Ricette simili

- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Pollo Coi Peperoni](#)
- [Pollo In Potacchio](#)
- [Faraona Delizia](#)
- [Pollo Al Vino Bianco](#)

Pollo In Umido Alla Contadina

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzi il pollo e infarinatelo. In un largo tegame fate soffriggere le cipolline con un bel pezzo di burro; quando cominceranno a colorirsi, unite la carota e il gambo di sedano, lavati e tritati molto finemente.

Continuate la cottura del soffritto per altri 5 minuti bagnando con un po' di acqua se necessario.

Unite il pollo in pezzi e fatelo dorare molto bene, bagnate con mezzo bicchiere di vino rosso e aggiungete i pomodori pelati e schiacciati, salate e pepate, coprite con il coperchio e continuate la cottura a fuoco molto basso. Intanto strizzate e unite al pollo i funghi rinvenuti.

Cuocete per 1 ora e aggiungete la panna, mescolando e facendo addensare il sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo medio
- 300g di cipolline
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 5 pomodori pelati
- sale
- pepe
- 40g di funghi secchi
- 1/2 bicchiere di panna
- burro

Ricette simili

- [Pollo Alla Cacciatora \(8\)](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo Saltato Al Pomodoro](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Al Vino](#)

Pollo Lessato

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Mondate tutte le verdure e riducetele a tocchetti.

Pulite il pollo, eliminando il grasso e le ghiandole del collo, quindi incidete la pelle ai lati dell'apertura della cavità addominale, ricavando due fessure.

Inserite l'estremità di una coscia nella fessura corrispondente: in tal modo il pollo manterrà la forma durante la cottura.

Mettete il pollo e gli ortaggi tagliati a pezzetti in una casseruola che li contenga agevolmente.

Coprite completamente il pollo e le verdure con l'acqua e portate ad ebollizione.

Togliete la schiuma che affiora in superficie, quindi abbassate la fiamma in modo che il liquido sobbolla appena.

Unite la foglia d'alloro e i grani di pepe nero e lasciate cuocere il pollo per circa un'ora e mezzo. Trascorso il tempo indicato togliete il pollo dalla casseruola, lasciatelo raffreddare, infine dividetelo in pezzi. --- CONSIGLI. Il modo migliore per lessare il pollo è cuocerlo lentamente, a lieve bollore. A questo scopo il liquido, che deve coprire completamente il volatile, va portato ad ebollizione rapidamente, dopodichè si elimina la schiuma che affiora in superficie e si regola la fiamma in modo che il liquido sobbolla appena. E' importante impiegare pentole di dimensioni adeguate, che possano contenere agevolmente il pollo e gli eventuali ortaggi e aromi. I risultati migliori si ottengono con polli novelli, che hanno polpa molto tenera, il cui sapore delicato viene intensificato dalla cottura in un brodo ricco di aromi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo novello
- 100g di carote
- 80g di cipolle
- 60g di porri
- 50g di radice di prezzemolo
- 1/2 di sedano rapa
- sale
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di grani di pepe nero

Ricette simili

- [Fondo Scuro Di Pollame](#)
- [Cook-a-leekie](#)
- [Pollo Con Prugne](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Pernice Marinata](#)

Pollo Marinato

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Marinare il pollo per 3 ore in una terrina con l'aceto, le verdure, il sale, il pepe e l'origano. Rosolarlo per 10 minuti nell'olio, unire le verdure, 2 cucchiaini di marinata, la salsa di pomodoro e le olive.

Cuocere coperto per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo tagliato a pezzi
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 3 peperoni verdi spellati e tritati
- 4 pomodori pelati
- 3 cipolle
- 1 spicchio di aglio affettato
- origano
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 100g di olive snocciolate
- 1/4 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Pollo Marinato Fritto](#)

Ricette simili

- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Provenzale](#)
- [Cocktail Di Pollo Alla Paprica](#)

Pollo Marinato Alle Spezie

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Marinare il pollo tagliato a cubetti con succo di limone e sale.

Frullare a crema 1 cucchiaino di yogurth con cipolla, aglio, coriandolo, cumino, zenzero e cannella. Unirla al restante yogurth con paprica e zafferano; porvi il pollo con la marinata; mescolare e tenere in frigo 24 ore.

Togliere e dopo 2 ore scolare il pollo, spennellarlo con olio e cuocere sulla griglia spennellando con la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di petti di pollo
- succo di limone
- 10 cl di yogurth naturale
- 1/2 di cipolla
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- semi di coriandolo
- semi di cumino
- zenzero
- cannella
- paprica
- zafferano

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Alle Spezie](#)
- [Pollo Con Arancia E Zenzero](#)
- [Insalata Di Pollo Con Le Pere](#)

Pollo Marinato Fritto

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate marinare il pollo con la salsa di soia, lo zenzero, l'aglio, sale e pepe per 30 minuti.

Mischiate la farina di granturco con la farina di grano tenero. Immergetevi i pezzi di pollo, che avete fatto marinare, fino a coprirli interamente. In una padella scaldate l'olio e friggete i pezzi di pollo per circa 5 minuti fino a quando non diventano dorati.

Guarnite con fette di limone e servite su un piatto coperto da insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo disossati tagliati a cubetti
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 30g di zenzero
- 6 spicchi di aglio
- sale
- pepe nero fresco in granelli
- 2 cucchiaini di farina di granturco
- 2 cucchiaini di farina di grano tenero
- 2 fette di limone

Ricette simili

- [Tori No Kara-age](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Pollo Con Castagne](#)

Pollo Meraviglia

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Bollire in 500 g d'acqua e per 30 minuti circa i fagiolini, il pomodoro ed il sedano ben puliti e lavati.
Separare la verdura cotta dal brodo, togliere il sedano, la pelle e i semi del pomodoro, quindi ridurre le verdure a purea. In 200 g circa del brodo di verdura ben caldo, aggiungere, volendo, un pizzico di sale e poi 3 cucchiaini della purea di fagiolini e il pomodoro.
Versare a pioggia il semolino, amalgamare il pollo e condire con l'olio d'oliva extra-vergine.

Ingredienti per 1 persona

- 2 cucchiaini di semolino
- 1 vasetto di omogeneizzato di pollo
- 50g di fagiolini
- 1 pomodoro
- 1 pezzetto di sedano
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- [Meraviglia Di Pollo](#)
- [Tacchino Al Verde](#)
- [Brik Di Pollo](#)
- [Insalata Di Piccioni Con Canditi E Aceto Balsamico](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)

Pollo Piccante

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi il pollo.

Lavare i limoni, affettarli e friggerli in una casseruola per 5 minuti poi metterli da parte.

Versare il pollo nella casseruola e dorarlo per 15 minuti, bagnarlo col vino e farlo evaporare a fuoco alto.

Aggiungere l'aglio schiacciato, i peperoncini interi e l'alloro, abbassare la fiamma e cuocere per circa 30 minuti a fuoco medio.

Bagnare con il vino e salare a fine cottura.

Servire il pollo con le fettine di limone fritte.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pollo
- 2 limoni
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di alloro
- 2 peperoncini
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Pollo Alla Griglia Con Aromi](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Agli Aromi](#)
- [Pollo Al Limone](#)
- [Pollo Al Timo](#)

Pollo Profumato

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliare a pezzi il pollo e farlo rosolare, dopo averlo leggermente infarinato con il burro e un po' d'olio. Quando sarà ben dorato, unire i peperoni a pezzi, la cipolla affettata grossolanamente, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, poi salare a pepare. Dopo 5 minuti spruzzare con il vino bianco e coprire. Prima che il vino evapori del tutto, unire le olive snocciolate e terminare la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 4 peperoni gialli, rossi e verdi
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 100g di olive di gaeta
- 30g di burro

Ricette simili

- [Arrosto D'oca Con Peperoni In Agrodolce](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Pollo Con Peperoni Gialli](#)
- [Petto Di Pollo Alle Olive](#)

Pollo Ripieno

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulire, lavare, asciugare e fiammeggiare un pollo di 1000 g circa.

Tritare le regaglie del pollo e soffriggerle in poco olio con 1 cipolla finemente affettata.

Bagnare con poco vino, farlo sfumare e poi unirvi 300 g di pane di mais raffermo.

Condire con sale, pepe, timo, maggiorana, noce moscata e 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato.

Bagnare con poco brodo o acqua per ammorbidire bene il pane e con questo composto riempire il pollo che verrà cotto in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- poco di olio d'oliva
- 1 cipolla affettata finemente
- poco di vino
- 300g di pane di mais raffermo
- sale
- pepe
- timo
- maggiorana
- noce moscata
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato
- poco di brodo (o acqua)

Varianti

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno \(3\)](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Pollo Ripieno Lessato](#)

Ricette simili

- [Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Pollo Alle Mandorle](#)

Pollo Ripieno (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Salate e pepate internamente il pollo.

Tritate le interiora, i fegatini e il prosciutto, unite abbondante mollica bagnata e strizzata, il formaggio grattugiato, salate e pepate.

Amalgamate il tutto con l'uovo leggermente sbattuto. Con questo composto riempite il pollo, cucite l'apertura, ripiegate le ali sul dorso e sotto infilatevi un rametto di rosmarino e foglioline di salvia. Ponetelo in una teglia con tre cucchiaini d'olio e il burro.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa un'ora, bagnandolo più volte con il suo sugo.

Regolate il sale alla fine.

Dividete il pollo in quattro quarti.

Estraete il ripieno, tagliatelo a fettine.

Disponete sul piatto da portata. Vini di accompagnamento: Nebbiolo D'Alba DOC, Torgiano Rosso DOC, Aglianico Del Vulture DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- interiora del pollo
- 2 fegatini del pollo
- 100g di prosciutto crudo
- 30g di formaggio grattugiato
- 30g di burro
- 1 uovo
- abbondante di mollica di pane
- 1 rametto di rosmarino
- alcune foglie di salvia
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Pollo Ripieno](#)
- [Pollo Ripieno \(3\)](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Pollo Ripieno Lessato](#)

Ricette simili

- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Fegatini Alla Salvia](#)
- [Fegatini E Cuori Di Pollo Alla Salvia](#)
- [Fegatini Al Burro](#)
- [Pollo Saporitissimo Ai Funghi](#)

Pollo Ripieno (3)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavare e asciugare il pollo.

Mescolare 20 g di burro con sale e pepe e ungere il pollo.

Fondere il resto del burro e unirvi il pangrattato, le cipolle, una presa di timo, sale e pepe e soffriggere.

Riempire il pollo con 2/3 del soffritto e chiuderlo con filo da cucina. Porlo in una pirofila, coprirlo col resto del soffritto, i pomodori a pezzi e l'acqua calda.

Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 30 minuti, unire patate e carote e portarle a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pollo
- 100g di burro
- 150g di pangrattato
- 2 cipolle tritate
- 3 pomodori pelati
- 3 patate
- 4 carote
- 1 presa di timo
- sale
- pepe
- 50 cl di acqua

Varianti

- [Pollo Ripieno](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Pollo Ripieno Lessato](#)

Ricette simili

- [Gulasch Di Pollo](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Tacchino Al Timo](#)
- [Pollo Alle Verdure \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo](#)

Pollo Ripieno Alla Nizzarda

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritate finemente il prezzemolo e lo spicchio d'aglio, servendovi della mezzaluna, poneteli in una terrina e unitevi il prosciutto cotto e la pancetta ridotti a cubetti. In una ciotola fate ammorbidire la mollica del panino con il latte, quindi strizzatela e aggiungetela agli altri ingredienti insieme alla salsiccia, privata della pelle e sminuzzata, e alla carne di vitello macinata.

Mescolate con cura, fino ad ottenere un composto omogeneo, dopodichè legatelo con un uovo intero e insaporitelo con il sale necessario e una grattatina di noce moscata.

Mescolate ancora, servendovi di una forchetta, in modo da amalgamare bene il tutto, infine unite 100 g di olive nere snocciolate.

Pulite il pollo, fiammeggiatelo, lavatelo dentro e fuori e asciugatelo tamponando con della carta assorbente da cucina.

Inserite il ripieno preparato nella cavità addominale del volatile e chiudetela cucendo l'apertura con ago e filo da cucina.

Trasferite il pollo in una teglia unta d'olio, salatelo, conditelo con un filo d'olio e fatelo cuocere nel forno caldo (200 gradi) per circa 1 ora. Al termine, togliete il pollo dal forno, trasferitelo su un piatto di portata in cui avrete preparato un letto di cavolini di Bruxelles e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 50g di pancetta
- 100g di prosciutto cotto
- 50g di salsiccia
- 1 spicchio di aglio
- 50g di polpa di vitello macinata
- 1 uovo
- 100g di olive nere snocciolate
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di latte
- 1 panino (mollica)
- sale
- 1 grattatina di noce moscata
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 600g di cavolini di bruxelles al burro

Ricette simili

- [Anatra Farcita](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Tortino Di Provolone E Carne](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Con Ripieno Di Magro Agli Aromi](#)

Pollo Ripieno Lessato

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

In una terrina mescolate la carne tritata con il formaggio grattugiato, un cucchiaio di pangrattato, un ciuffo di prezzemolo, un rametto di rosmarino e l'aglio, il tutto ben tritato.

Legate con l'uovo leggermente sbattuto, salate, pepate e riempite il pollo con questo composto.

Cucite l'apertura e lessatelo per tre quarti d'ora in acqua salata in cui avete aggiunto carota, cipolla e una costa di sedano. A metà cottura bucherellate il pollo con una forchetta. Quando è pronto, staccate ali e cosce, tagliate a fette la parte ripiena, disponete sul piatto da portata e servite. Nel brodo potete cuocere dei cappelletti. Vini di accompagnamento: Freisa D'Asti “Frizzante” DOC, Grave Del Friuli Refosco Dal Peduncolo Rosso DOC, Aprilia Merlot DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pollo
- 300g di polpa di vitello tritata
- 30g di formaggio grattugiato
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- carota
- 1 rametto di rosmarino
- aglio
- cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(6\)](#)

Pollo Saltato Al Pomodoro

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Il pollo deve essere già tagliato in 5 pezzi.

Salate e pepate i pezzi di pollo.

Tagliate la salsiccia a pezzetti di 5 cm ciascuno.

Pulite e lavate i funghi, asciugateli e affettateli.

Mondate e tritate l'aglio e la cipolla.

Fate scaldare due cucchiaini di olio in una grande padella.

Aggiungete 15 g di burro e fatevi rosolare l'aglio e la cipolla per sette minuti, mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno fino a quando diventano trasparenti. Levateli con una schiumarola e teneteli da parte.

Mettete al loro posto i funghi e fateli rosolare per tre minuti fino a quando sono dorati. Toglieteli quindi dalla pentola servendovi della schiumarola.

Fate scaldare nella stessa padella l'olio rimanente.

Aggiungete il resto del burro e fate rosolare i pezzi di pollo per tre minuti per parte. Toglieteli dalla pentola e teneteli in caldo.

Togliete il grasso dalla pentola, versateli i pomodori con il loro sugo e la salsa di pomodoro e lasciate sobbollire.

Aggiungete l'aglio e la cipolla tenuti da parte, i funghi, il pollo, la salsiccia e il vino rosso.

Salate, pepate, coprite e lasciate sobbollire per un'ora a fuoco lento fino a quando il pollo e la salsiccia sono cotti.

Mettete il pollo e la salsiccia su un piatto da portata caldo e versate sopra la salsa di pomodoro e funghi.

Portate subito in tavola. Vino consigliato: Trentino Merlot.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 25g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 6 cucchiaini di vino rosso
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 cipolla
- 125g di funghi champignon
- 250g di salsiccia piccante
- 400g di pomodori pelati
- 1 pollo da 1500 g

Ricette simili

- [Pollo Alla Cacciatora \(3\)](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Al Vino](#)
- [Pollo In Umido Alla Contadina](#)
- [Pollo Marinato](#)

Pollo Saporitissimo Ai Funghi

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Preparare una farcia composta dai fegatini di pollo, dal prosciutto e dai funghi, il tutto tritato minuziosamente.

Pulire accuratamente il pollo e riempirlo con la farcia ben mescolata, legarlo con uno spago e insaporirlo con sale e pepe. Porre sul fuoco una casseruola della quale il pollo non superi più dei 2/3 della sua capacità e portarla alla giusta temperatura come riportato nelle istruzioni generali, sistemarvi il pollo senza preoccuparsi se si attacca sul fondo (dopo alcuni minuti si staccherà da solo), rosolarlo da tutte le parti, unire un bicchiere di acqua, chiudere la casseruola con il coperchio e cuocere per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di 1000 g
- 100g di fegatini di pollo
- 100g di prosciutto cotto magro
- 100g di funghi tritati
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno \(2\)](#)
- [Pollo Di Nonna Adele](#)
- [Pollo Del Diavolo Buono](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)

Pollo Tapado

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ungere il pollo e farlo dorare nel forno ben caldo per 15 minuti. Togliere dal forno ed eliminare il grasso di cottura.

Salare, ricoprire con le fette di ananas, poi unire gli zucchini tritati, la cipolla affettata, il dado sbriciolato, i pomodori e lo zucchero.

Mettere il recipiente coperto sul fuoco a mezza fiamma per 25 minuti. Nel frattempo pelare e affettare le pere e tagliare le banane in 8 pezzi senza togliere la buccia. Trascorso il tempo necessario versare nella pentola la frutta e i piselli.

Coprire e cuocere lentamente per altri 15 minuti. Prima di servire togliere le bucce alle banane.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di pollo tagliato a pezzetti
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cipolla piccola sbucciata e affettata
- 450g di zucchine tritate finemente
- 2 fette di ananas
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1/2 di dado
- 250g di pomodori pelati
- 2 pere
- 1 banana verde con la buccia
- 1 tazza di piselli

Ricette simili

- [Pollo Grigliato Con Salsa Al Miele](#)
- [Pollo Alle Erbe](#)
- [Pollo Alle Verdure](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)

Pollo Ubriaco

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Soffriggere il burro, l'aglio tritato e un po' di olio, unire il pollo tagliato a pezzi e farlo rosolare, quindi versarvi il vino e farlo evaporare.

Unire i pomodori schiacciati, il sale, il pepe e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 300g di pomodori pelati
- 70g di burro
- vino bianco
- sale
- olio d'oliva
- pepe
- 3 spicchi di aglio

Ricette simili

- [Pollo Alla Cacciatora \(5\)](#)
- [Pollo Con Melanzane](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Tika](#)
- [Stufato Di Pollo](#)

Polpette Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Amalgamare pollo e prosciutto macinati, 1 uovo, il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe.

Formare con le mani inumidite delle polpette grandi come un uovo da appiattare leggermente. Passarle prima nell'uovo sbattuto con un po' di sale e poi nel pangrattato. Friggerle nell'olio bollente e servirle calde.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di petto di pollo già lessato
- 150g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini di pangrattato
- olio per friggere
- 1 pizzico di noce moscata
- pepe
- sale

Varianti

- [Polpette Di Pollo \(2\)](#)

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Petto Di Pollo Con Zucchini Grattugiati](#)
- [Cosce Di Pollo Fritte](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Pollo Al Verde](#)

Polpette Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ammollare i funghi in acqua tiepida per 30 minuti.

Bagnare la mollica con il latte, strizzarla e porla in una terrina.

Unire un pezzetto di burro morbido, il pollo tritato, i funghi scolati e tritati, il prezzemolo tritato, 1 uovo, sale e pepe.

Mescolare molto bene il composto.

Formare delle polpette e passarle prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

Friggerle in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di pollo
- 2 uova
- 10g di funghi secchi
- mollica di pane
- latte
- prezzemolo
- farina
- pangrattato
- abbondante di olio d'oliva
- burro
- sale

Varianti

- [Polpette Di Pollo](#)

Ricette simili

- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Petto Di Pollo Con Canederli Di Spinaci](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Pollo Ai Funghi \(3\)](#)
- [Pollo Ai Funghi \(2\)](#)

Polpette Di Tacchino Alla Noce Moscata

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritate la carne, unite un po' di mollica di pane precedentemente ammorbidita nella panna, salate, aggiungete abbondante noce moscata grattugiata, amalgamate.

Formate con il composto delle polpettine e infarinatele leggermente.

Scaldare due cucchiai d'olio e un po' di burro, friggetevi le polpettine, prima a fuoco vivo e poi dolce per quindici minuti: devono riuscire morbide, ma con una leggera crosticina dorata. Sgocciolatele con la schiumarola, asciugatele su carta da cucina e servitele.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di fesa di tacchino
- mollica di pane
- 20 cl di panna
- farina
- abbondante di noce moscata grattugiata
- sale
- olio d'oliva
- burro

Ricette simili

- [Tacchino Farcito Alle Pere](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Prezzemolo](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)
- [Faraona Ripiena Con Uvetta](#)

Polpettine Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Versare in una scodellina il contenuto di un omogeneizzato di pollo: aggiungere mezzo tuorlo e mezzo albume, un cucchiaino di parmigiano grattugiato ed un pò di grissino sbriciolato per ottenere un composto piuttosto sodo.

Lavorare bene con la forchetta e formare 4 polpettine. Disporle su un piatto ricoperto da un altro e far cuocere a vapore per 15 minuti circa sopra una casseruola piena a metà di acqua in ebollizione.

Ingredienti per 1 persona

- 1 omogeneizzato di pollo
- 1/2 di tuorlo d'uovo
- 1/2 di albume d'uovo
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano grattugiato
- poco di grissino grattugiato

Varianti

- [Polpettine Di Pollo \(2\)](#)

Ricette simili

- [Polpettine Di Tacchino](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Consommé Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Alla Salvia Con Il Bimby](#)

Polpettine Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Ricetta adatta a un bambino dai 10 mesi in poi.

Lessate la patata senza sbucciarla.

Frullate il petto di pollo e unitevi la patata, pelata e schiacciata, il tuorlo d'uovo, il parmigiano e un pizzichino di sale.

Mescolate bene il tutto quindi ungetevi leggermente le mani e formate delle palline delle dimensioni di una ciliegia.

Versate l'olio in un piatto, deponetevi le palline, leggermente schiacciate, e distribuitevi le foglie di salvia spezzettate.

Coprite il piatto con un coperchio, appoggiatelo sopra una pentola contenente acqua in ebollizione e lasciate cuocere le polpettine per circa un quarto d'ora, girandole una volta. Fatele leggermente intiepidire per consentire al piccolo ospite di afferrarle tranquillamente con le mani.

Ingredienti per 1 persona

- 50g di petto di pollo
- 1 patata piccola
- 1 cucchiaino di tuorlo d'uovo
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 2 foglie di salvia
- sale

Varianti

- [Polpettine Di Pollo](#)

Ricette simili

- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Petto Di Pollo Con Zucchetti Grattugiati](#)
- [Pollo Allo Zenzero](#)

Polpettine Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Versare in una scodellina il contenuto di un omogeneizzato di tacchino: aggiungere mezzo tuorlo e mezzo albume, un cucchiaino di parmigiano grattugiato ed un pò di grissino sbriciolato per ottenere un composto piuttosto sodo.

Lavorare bene con la forchetta e formare 4 polpettine. Disporle su un piatto ricoperto da un altro e far cuocere a vapore per 15 minuti circa sopra una casseruola piena a metà di acqua in ebollizione.

Ingredienti per 1 persona

- 1 omogeneizzato di tacchino
- 1/2 di tuorlo d'uovo
- 1/2 di albume d'uovo
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- poco di grissino grattugiato

Varianti

- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Polpettine Di Tacchino E Melanzane](#)

Ricette simili

- [Polpettine Di Pollo](#)
- [Polpettine Di Pollo \(2\)](#)
- [Fettine Di Tacchino Ai Formaggi](#)
- [Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine](#)
- [Petti Di Tacchino Al Prosciutto](#)

Polpettine Di Tacchino (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Ammollate la mollica di pane nel latte.

Tritate la carne di tacchino con la mortadella e il salamino.

Mettete il trito in una terrina aggiungetevi il parmigiano, il prezzemolo tritato con la cipollina, il pane ammollato e ben strizzato dal latte, sale e pepe e impastate il tutto con l'uovo. Se vedete che il composto risulta troppo asciutto aggiungete ancora un tuorlo.

Formate con il composto delle polpettine rotonde e schiacciatele leggermente con il palmo della mano.

Mettete al fuoco una padella con il burro e qualche cucchiata di olio, adagiatevi, una accanto all'altra, le polpettine leggermente infarinate. Cuocetele a fuoco dolce, rigirandole spesso. Quando appariranno ben colorite, bagnatele con un po' di vino bianco e portatele a completa cottura (impiegheranno a cuocere complessivamente 30 minuti), unendo eventualmente qualche cucchiata di brodo bollente. Servitele in tavola accompagnandole con dei finocchi scottati in acqua, insaporiti nel burro e spolverizzati di parmigiano.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di tacchino
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100g di mortadella
- 50g di salamino tipo cacciatore
- 1 cipollina
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 manciata di mollica di pane
- 30g di burro
- 1 uovo
- vino bianco secco
- poca di farina
- poco di latte
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Polpettine Di Tacchino](#)
- [Polpettine Di Tacchino E Melanzane](#)

Ricette simili

- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Coscia Di Tacchino Agli Spinaci](#)
- [Involtini Al Sesamo](#)
- [Fettine Di Tacchino Ai Formaggi](#)

Polpettine Di Tacchino E Melanzane

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Friggete le fette di melanzane e mettetele su una carta assorbente.

Friggete le polpettine di tacchino e mettetene una su ogni fetta di melanzana.

Decorate con una foglia di basilico e fermate con uno stuzzicadenti. Disponetele in una pirofila unta, coprite con salsa di pomodoro spolverate con il parmigiano grattugiato e fate cuocere in forno caldo a 180 gradi per mezz'ora.

Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 20 polpette di polpa di tacchino
- 20 fette di melanzane
- 50g di formaggio parmigiano
- salsa di pomodoro
- basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Pollo Acciugato](#)
- [Tacchino Al Verde](#)
- [Insalata Di Tacchino \(3\)](#)

Portafogli Ai Formaggi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Appiattare le fettine di carne, salarle e distribuire su metà di ciascuna un pezzetto di salsiccia e una fettina di ogni formaggio.

Ripiegare e fermare con 1 stuzzicadenti su cui va infilzata una foglia di salvia.

Rosolare nel burro, salare, pepare e spruzzare con vino e far evaporare.

Coprire e cuocere a fuoco basso per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di fesa di tacchino
- 70g di salsiccia
- 70g di mozzarella
- 50g di formaggio fontina
- 50g di formaggio groviera
- 8 foglie di salvia
- 50g di burro
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)

Poule Au Pot

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Pulite il pollo, conservando stomaco e cuore, lavatelo internamente ed esternamente, asciugatelo e legate le cosce con dello spago da cucina, in modo che mantenga la forma durante la cottura. Mettetelo in una casseruola capace, copritelo d'acqua e portate ad ebollizione: questa prima scottatura serve ad eliminare gli eventuali residui di sporco.

Togliete il pollo dal recipiente, sciacquatelo sotto l'acqua corrente e rimettetelo nella casseruola, pulita, insieme al cuore e allo stomaco.

Unite le verdure, mondate e tagliate a pezzetti, e il brodo e portate ad ebollizione, quindi abbassate la fiamma in modo che il liquido sobbolla appena.

Aggiungete la cipolla steccata con i chiodi di garofano, il pepe in grani e il sale necessario e fate cuocere per 50-60 minuti, schiumando di tanto in tanto. Quando il pollo è pronto dividetelo in porzioni e servitelo insieme al brodo e alle verdure. --- **CONSIGLI.** Il nome tradotto dal francese significa "pollo in pentola": un delizioso piatto unico, molto nutriente.

Potete servire carne e brodo assieme oppure separatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo pronto di 1800g con cuore e stomaco
- 100g di carote
- 100g di sedano
- 150g di rape bianche piccole
- 50g di prezzemolo
- 200g di verza
- 100 cl di brodo di pollo
- 1 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- 20 grani di pepe
- sale

Ricette simili

- [Galletti In Pentola](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Zuppa Di Pollo](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)

Pranzetto Veloce Di Galletto

Ricetta di pollo a base di galletto

Ricetta

Tagliare il galletto e le patate a pezzi. In una padella, fare un soffritto con lo scalogno, aggiungere le patate e il galletto.

Fare rosolare, aggiungere sale, pepe e rosmarino e poi continuare a cuocere per 10-15 minuti. Durante che il pollo cuoce, fare un'insalata con i pomodorini (divisi a metà), le olive e la parte bianca del finocchio (tagliata in fettine fine nel senso della lunghezza). Aggiungerci olio e aceto.

Mangiare (o servire) uno dopo l'altro: il pranzo sarà completo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 galletto
- 1 finocchio intero (maschio)
- alcuni di pomodorini a grappolo
- alcune di olive nere toscane
- alcune di patate novelle
- 1 scalogno

Ricette simili

- [Galletto Con Le Patate \(3\)](#)
- [Galletto Con Le Patate \(2\)](#)
- [Galletto Con Le Patate](#)
- [Galletto In Bellavista](#)
- [Spezzatino Di Galletto](#)

Quaglie Al Forno Con Radicchio Trevigiano

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Pulire ed eviscerare le quaglie, spuntare le coscette, salare, pepare e aromatizzare con la salvia tritata. Sistemarle in una teglia e rosolarle. Infornarle a 180 gradi per 16 minuti. Intanto, lavare il radicchio e tagliarlo grossolanamente, scottarlo in padella con un po' d'olio, salare e pepare; circa a metà cottura bagnare le quaglie col vino.

Ingredienti per 4 persone

- 2 quaglie
- 2 fasci di radicchio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- salvia
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- [Quaglie Al Vino Bianco](#)
- [Quaglie Infilzate](#)
- [Quaglie Alle Olive](#)
- [Quaglie In Salsa](#)
- [Bocconcini Di Tacchino Con Peperoni E Radicchio](#)

Quaglie Al Timo

Ricetta di pollo a base di timo

Ricetta

Pulite le quaglie, fiammeggiatele e togliete le interiora.

Lavorate il burro con poco sale, timo e pepe.

Riempite le quaglie con questo composto e avvolgetevi attorno le fette di pancetta affumicata. Legatele e disponetele in una pirofila da forno. Ungetele con un filo d'olio extra vergine di oliva e cospargetele di timo.

Fate cuocere a 230 gradi per circa 15 minuti.

Fate tostare le fette di pane.

Aggiungete al sugo di cottura il vermouth.

Disponete le quaglie sui crostoni, decoratele con le salsicce e versatevi sopra la salsa.

Ingredienti per 6 persone

- 6 quaglie
- 6 fette sottili di pancetta affumicata
- 50g di burro
- 1 mazzetto di timo fresco
- 1/2 bicchiere di vermouth
- 6 salsicce piccole
- 6 fette di pane di miglio tostato al forno
- sale
- pepe macinato grosso

Ricette simili

- [Quaglie In Sarcofago](#)
- [Spiedo Di Quaglie](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Fagiano Alla Carbonara](#)

Quaglie Al Vino Bianco

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Pulite le quaglie e farcitele con mezzo spicchio d'aglio, aghi di rosmarino, una foglia di salvia, sale e pepe. Mettetele in un tegame con un po' d'olio e fatele colorire, salate, versate un bicchiere di vino, cuocete, coperto, a fuoco basso per 20 minuti. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Rosso DOC, Montefalco Rosso DOC, Copertino Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- 1/2 spicchio di aglio
- alcuni aghi di rosmarino
- 1 foglia di salvia
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Infilate](#)
- [Quaglie Al Forno Con Radicchio Trevigiano](#)
- [Quaglie Alle Olive](#)
- [Quaglie In Salsa](#)
- [Oca Al Forno](#)

Quaglie All'uva

Ricetta di pollo a base di uva bianca

Ricetta

Privare gli acini di buccia e vinaccioli.

Salare e pepare le quaglie internamente; avvolgerle nelle fettine di guanciaie. Rosolarle da ogni parte a fuoco dolce; coprire e cuocere 10 minuti; poi adagiarle in una pirofila, circondarle di chicchi d'uva e spalmarle con i fegatelli saltati nel burro e frullati.

Irrorare col fondo di cottura e infornare per 5 minuti a 250 gradi; bagnare con cognac e quindi 2-3 volte col fondo di cottura.

Servire.

Ingredienti per 8 persone

- 8 quaglie con fegatelli
- 500g di uva bianca
- 8 fettine di guanciale di maiale
- olio d'oliva extra-vergine
- burro
- sale
- pepe
- cognac

Varianti

- [Quaglie All'uva Al Microonde](#)
- [Quaglie All'uva Bianca](#)

Ricette simili

- [Pollo Alla Romana Coi Peperoni](#)
- [Quaglie Al Forno Con Radicchio Trevigiano](#)
- [Faraona Al Cartoccio](#)
- [Quaglie Ripiene Con Ananas](#)
- [Quaglie In Salsa](#)

Quaglie All'uva Al Microonde

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Fiammeggiare le quaglie, lavatele, asciugatele, salatele e pepatele.

Spellate 12 acini di uva, immergeteli nel Porto e rotolateli nel pangrattato.

Farcite le quaglie con l'uva e avvolgetele nella pancetta prima immersa nel Porto.

Fissate con uno stecchino, spellate altri acini.

Disponete le quaglie a cerchio col petto rivolto verso il bordo.

Cuocete coperto nel micro-onde per 5 minuti a 600 W poi giratele cuocete per 4'.

Mettete al centro l'uva rimasta e 2 cucchiaini di Porto e cuocete per 1'.

Fate riposare coperto per 5 minuti poi servite con triangoli di pancarré fritti nel burro.

Ingredienti per 4 persone

- 4 quaglie
- 4 fettine di pancetta
- vino porto
- 1 grappolo di uva moscato
- pangrattato
- pancarré
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Spiedo Di Quaglie](#)
- [Quaglie In Tegame Al Tartufo](#)
- [Quaglie All'uva Bianca](#)

Quaglie All'uva Bianca

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Pulite e lavate le quaglie, salatele e internamente mettete due acini d'uva sbucciati. Avvolgetele nelle fette di pancetta, legatele e sistematele in una pirofila con olio e burro, cuocetele in forno a 220 gradi per circa 10 minuti.

Togliete la pirofila, versate il brandy, fiammeggiatelo, unite i rimanenti acini sempre sbucciati e rimettete nel forno per altri dieci minuti.

Disponete le quaglie in cerchio sul piatto da portata e nel mezzo versate gli acini d'uva con il loro sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- 1 grappolo di uva bianca
- 8 fettine di pancetta
- 1 bicchierino di brandy
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Quaglie In Tegame Al Tartufo](#)
- [Quaglie Alla Cacciatora](#)
- [Spiedo Di Quaglie](#)
- [Quaglie All'uva](#)

Quaglie Alla Cacciatora

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Spennate le quaglie, fiammeggiatele e togliete loro le interiora. Farcitele con un ripieno di burro, salvia tritata, noce moscata aglio tritato e chiodi di garofano.

Avvolgete bene le quaglie nelle fette di pancetta e fatele saltare in padella, rosolandole perfettamente. Irroratele con il brandy, coprite con il coperchio e proseguite la cottura. Al termine avvicinate un fiammifero al tegame e lasciate che l'alcool eccedente bruci completamente.

Adagiate su un piatto le fette di polenta calda, collocatevi sopra le quaglie, quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- 8 fette di polenta
- 8 fette di pancetta piuttosto grassa
- 60g di burro
- noce moscata
- salvia
- aglio
- alcuni di chiodi di garofano
- 1 bicchierino di brandy

Varianti

- [Quaglie Alla Cacciatore \(2\)](#)

Ricette simili

- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Fagiano Arrosto](#)
- [Quaglie In Tegame Al Tartufo](#)
- [Pollo Alle Spezie](#)
- [Quaglie All'uva Bianca](#)

Quaglie Alla Cacciatora (2)

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Preparate le quaglie, spiumate, svuotate, passate alla fiamma; legatele e ponetele in casseruola con il burro, sale, pepe e una foglia di alloro. Fatele rosolare per circa 15 minuti. Ritiratele e tenetele al caldo. Quindi fate sciogliere nella stessa casseruola 2 cucchiaini di farina con il vino.

Lasciate cuocere per 2 minuti, unite il prezzemolo tritato, versatelo sopra le quaglie e servite.

Ingredienti per 3 persone

- 6 quaglie
- 70g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di farina
- alloro
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- [Quaglie Alla Cacciatora](#)

Ricette simili

- [Quaglie Alle Olive](#)
- [Quaglie Con Risotto](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Quaglie In Salsa](#)
- [Quaglie Al Vino Bianco](#)

Quaglie Alla Parmigiana

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Pulisci bene le quaglie (togliendo le interiora e l'esofago). Passale velocemente sulla fiamma per eliminare i pelucchi, lavale accuratamente ed asciugale con carta da cucina. Riempi le loro pancine con un po' di pancetta ed una fogliolina di salvia; avvolgi l'esterno del volatile con una fettina di pancetta ancora e legale, immobilizzando cosce ed alucce con spago da cucina. Mettile in un tegame con un po' di burro, spolverizza con poco sale e un po' di pepe. Aggiungi i cuoricini ed i fegatini delle tenere bestiole e rosola il tutto a fuoco vivo. Quindi aggiungi una bella spruzzata di brandy, lascia evaporare e bagna con brodo (anche di dado). Lascia cuocere per un'oretta circa (dipende dalla grandezza delle quaglie). Elimina la legatura, passa nel frullatore la pancetta che ricopriva l'esterno delle bestiole, i cuoricini ed i fegatini, un'altra spruzzatina di brandy ed la panna. Deve risultare una crema liscia ed omogenea. Se dovesse essere troppo densa, allungala un po' con del latte. Rimetti le quaglie nella pentola, versaci sopra la salsina e lascia scaldare senza far bollire. Accompagna con del risotto alla parmigiana. Puoi sbizzarrirti presentando in tavola un grande piatto da portata con una specie di montagnola di riso, scavata al centro, per contenere a mo' di nido le quagliette, o portando i piatti singoli contenenti già il nido di riso con le bestiole all'interno.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- pancetta arrotolata (o pancetta tesa)
- salvia
- burro
- brandy
- panna da cucina
- sale
- pepe
- brodo
- latte (eventualmente)

Ricette simili

- [Quaglie Alla Cacciatore](#)
- [Quaglie In Tegame Al Tartufo](#)
- [Quaglie All'uva Bianca](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)

Quaglie Alle Olive

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Rosolare nel lardo e nel burro le quaglie, unire l'aglio schiacciato, l'alloro, la salvia 3 fettine di limone e le olive.

Spruzzare di vino e cuocere per 25 minuti, unendo altro vino.

Salare, pepare e alla fine unire al fondo di cottura la pasta d'acciughe diluita con 1/2 limone.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di lardo tritato
- 50g di burro
- 4 quaglie
- 2 spicchi di aglio
- alloro
- salvia
- 1 limone
- 50g di olive verdi a filetti
- 1/2 bicchierino di vino bianco
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di acciughe

Ricette simili

- [Quaglie In Salsa](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Quaglie Alla Cacciatora \(2\)](#)
- [Quaglie Al Vino Bianco](#)
- [Bocconcini Di Pollo](#)

Quaglie Allo Yogurth

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

In una ciotola mettete la cipolla tritata con uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di paprica, la buccia grattugiata di un limone e il succo di mezzo, sale e pepe.

Spalmate una parte del composto sulle quaglie. Sistematele in una padella con un po' d'olio e fatele colorire 10 minuti per parte.

Aggiungete il restante composto, versate il brodo caldo, coprite e cuocete per circa 15 minuti.

Togliete le quaglie, sistematele su un piatto.

Amalgamate lo yogurth al fondo di cottura con poco succo di limone filtrato.

Fate addensare e servite la salsa a parte. Vini di accompagnamento: Pinot Bianco Di Buttrio Colli Orientali DOC, Cabreo La Pietra IGT Di Toscana, Chardonnay Di Regaleali IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- 20 cl di brodo
- 1 limone
- 1 vasetto di yogurth
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di paprica
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Quaglie Con Risotto](#)
- [Pollo Allo Yogurth](#)
- [Quaglie Ripiene Con Ananas](#)
- [Pollo In Fricassea Bulgaro](#)

Quaglie Con Risotto

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Scegliete quaglie grassottelle, vuotatele e legatele perché mantengano la forma. Insaporitele con sale e pepe.

Scaldare in un tegame una noce di burro e poco olio, allineatevi le quaglie e fatele colorire a fuoco vivace per una decina di minuti, girandole di tanto in tanto. Quando sono dorate, cospargetele con un cucchiaino di farina, mescolate, aggiungete un rametto di timo e una foglia d'alloro, versate un mestolino di brodo nel quale avete sciolto un cucchiaino di farina e un bicchiere di vino bianco.

Cuocete per 10 minuti abbondanti.

Preparate intanto un normale risotto con il burro, la cipolla tritata, il brodo e conditelo con il formaggio grattugiato.

Disponete il risotto su un piatto da portata, appiattitelo leggermente, adagiatevi sopra le quaglie, nappatele con il loro sugo. Vini di accompagnamento: Dolcetto D'Alba “Superiore” DOC, Chianti Classico DOCG, Gioia Del Colle Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 quaglie
- 300g di riso
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- cipolla
- 1 noce di burro
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- 1 mestolino di brodo
- 2 cucchiaini di farina
- formaggio grattugiato
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Anatra Ai Fichi](#)
- [Quaglie Alla Cacciatore \(2\)](#)
- [Fagiano In Salmi](#)
- [Tacchinella Al Riso](#)

Quaglie Farcite Al Risotto

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Pulite le quaglie e fiammeggiatele.

Preparate un ripieno facendo rosolare l'olio, burro, cipolla tritata e le fettine di pancetta. Quando quest'ultima sarà diventata croccante toglietela e nella salsa rimasta metteteci i fegatini di pollo e vitello tritati, prezzemolo, timo, alloro, sale e pepe.

Lasciate cuocere bagnando con un bicchiere di vino bianco.

Riempite le quaglie con questo composto e poi avvolgetele nella pancetta croccante. Mettetele a cuocere nel burro, bagnandole con il vino. A parte lessate il riso e servitelo con le quaglie, sopra le quali metterete il loro sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 quaglie
- 4 fette di pancetta
- burro
- olio d'oliva
- 100g di fegatini di pollo
- 100g di fegato di vitello
- 1 cipolla
- prezzemolo
- timo
- alloro
- sale
- pepe
- vino bianco
- 350g di riso

Ricette simili

- [Quaglie Con Risotto](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Pollo Al Timo](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Quaglie Alla Cacciatora \(2\)](#)

Quaglie In Salsa

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Tritare il lardo e farlo fondere con il burro, unire le quaglie, l'aglio schiacciato, 3 fettine di limone, la salvia e le olive snocciolate e tritate.

Rosolare per alcuni minuti poi bagnare con il vino e cuocere per 25 minuti a fuoco medio, bagnando con altro vino se necessario. A fine cottura salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino di pasta d'acciughe diluito nel succo di 1/2 limone. Far insaporire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 quaglie grandi
- 50g di lardo di maiale
- 2 spicchi di aglio
- 50g di olive verdi
- 3 foglie di salvia
- 1 limone
- vino bianco
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe
- sale
- pepe
- 50g di burro

Ricette simili

- [Quaglie Alle Olive](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Quaglie Al Vino Bianco](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)

Quaglie In Sarcofago

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Spennare, pulire e legare le quaglie (calcolatene una a testa) per mantenerle in forma, salarle e peparle. Avvolgerle con una foglia di vite e in una fettina di lardo tagliato sottile. Farle soffriggere per 5 minuti in olio e burro in modo che prendano colore. Nel frattempo, preparare una pasta sfoglia molto sottile e chiuderle, a mo' di sarcofago, una quaglia alla volta, formando tanti piccoli pacchetti.

Ungete d'olio una teglia, adagiatevi le quaglie e passatele nel forno caldo per 15 minuti. Le quaglie saranno pronte quando la crosta assumerà un colore dorato.

Ingredienti per 6 persone

- 6 quaglie pulite
- 12 di foglie di vite
- 6 fettine di lardo (o pancetta affumicata)
- pasta sfoglia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Al Timo](#)
- [Quaglie In Salsa](#)
- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Quaglie All'uva Bianca](#)
- [Piccione All'uva Bianca In Salsa Di Solleone](#)

Quaglie In Tegame Al Tartufo

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Pulire le quaglie, insaporirle internamente con un po' di brandy e un pizzico di sale e pepe, introdurre in ciascuna un pezzetto di tartufo e avvolgerle nelle fettine di pancetta fissandole con un filo. Far rosolare in un tegame con il burro e un pizzico di sale le carote e il sedano tagliati a filetti e le cipolline intere.

Mettere le quaglie in una casseruola, coprirle a filo con il brodo, far prendere l'ebollizione e cuocere per circa un quarto d'ora; aggiungere il rimanente tartufo tagliato a filetti> le verdure stufate e cuocere ancora per qualche minuto.

Sgocciolare le quaglie su un piatto di portata, slegarle, contornarle con le verdure e cospargerle con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- alcune di cipolline novelle
- 50g di burro
- 1 tartufo
- 8 fettine di pancetta
- brodo ristretto
- poco di brandy
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Quaglie All'uva Bianca](#)
- [Quaglie Alla Cacciatora](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Quaglie All'uva Al Microonde](#)

Quaglie Infilzate

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Preparare su uno stecchino lungo da cucina gli spiedini, iniziando con il pezzo di vitello, una quaglia arrotolata nella fetta di prosciutto crudo, con nell'interno sale ed erba salvia, un altro pezzo di vitello un'altra quaglia avvolta nella fetta di prosciutto crudo. Porre sul fuoco una casseruola di cui le quaglie non occupino più di 2/3 della capacità, portarla al giusto grado di calore.

Inserire gli spiedini facendoli rosolare da tutte le parti, spruzzare di vino bianco, lasciare evaporare, abbassare la fiamma e completare la cottura per 30 minuti circa rivoltando di tanto in tanto.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- 8 fette di prosciutto crudo tagliato sottile
- 8 pezzi di carne di vitello tagliata a cubetti
- salvia
- rosmarino
- vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pernici In Casseruola](#)
- [Quaglie Al Vino Bianco](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)
- [Anatra Come Piace A Tom](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)

Quaglie Ripiene Con Ananas

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

Cospargete le quaglie internamente ed esternamente con sale e pepe appena macinato.

Preparate il ripieno: tagliate a cubetti la carne di maiale e mettetela nel vaso del frullatore.

Unite lo scalogno sbucciato, l'aglio pelato, una presa di sale, un pizzico di pepe di Caienna, un tuorlo d'uovo, due cucchiaini di brodo e il Cognac, quindi azionate l'apparecchio fino ad ottenere un composto omogeneo.

Usate quest'ultimo per farcire le quaglie, dopodichè cucite l'apertura dei volatili con del filo da cucina. Sbucciate l'ananas, eliminate il torsolo e tagliate la polpa a pezzetti.

Sbucciate e tritate finemente gli scalogni e lo spicchio d'aglio; private il peperoncino dei semi e delle membrane bianche interne e tritate anch'esso.

Sbucciate lo zenzero e tagliatelo a fettine.

Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella capace, rosolatevi lo scalogno, l'aglio, il peperoncino e lo zenzero, a calore moderato per 3-4 minuti, quindi unite l'ananas.

Mescolate, salate e sistemate nel recipiente le quaglie ripiene.

Fate cuocere nel forno preriscaldato (200 gradi) per 25 minuti, bagnando di tanto in tanto le quaglie con il fondo di cottura. Al termine cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato e servite con riso bollito.

Ingredienti per 2 persone

- 4 quaglie pronte per la cottura (di 160 g)
- sale
- pepe
- 1 ananas di 1000 g
- 2 scalogni
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 20g di zenzero fresco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- per il ripieno:
- 80g di carne di maiale
- 1 scalogno
- 1/2 spicchio di aglio
- sale
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiaini di brodo di carne
- 2 cl di cognac

Ricette simili

- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pernici Al Vapore Farcite Con Verdure](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Insalata Tiepida Di Quaglie](#)

Ratatouille Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a quarti le cipolle, a cubetti piuttosto grandi zucchine e melanzane, a larghe falde i peperoni dopo aver eliminato semi e filamenti. In un tegame scaldate metà burro e metà olio, mettetevi le verdure, salate, pepate.

Fate insaporire a fuoco vivace per alcuni minuti poi abbassate la fiamma.

Spellate i pomodori dopo averli sbollentati in acqua calda, tagliateli a quarti, privateli dei semi e aggiungeteli alle verdure.

Coprite e continuate la cottura a fuoco basso per circa un'ora. In un'altra padella rosolate il pollo tagliato a pezzi con il restante burro e olio, gli spicchi d'aglio.

Salate e pepate.

Cuocete mezz'ora, eliminate l'aglio e unite il pollo alle verdure. Vini di accompagnamento: Latisana Refosco DOC, Rosso Delle Colline Lucchesi DOC, Melissa Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 50g di burro
- 4 pomodori
- 3 zucchine
- 3 peperoni
- 2 melanzane
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Provenzale](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alle Olive \(4\)](#)
- [Pollo Alla Romana \(2\)](#)
- [Pollo Marinato](#)

Rillettes Alla Madre Dell'oca

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Mettere l'oca ed il maiale in una casseruola e lasciar cuocere, assieme a tutti gli altri odori per circa 7/8 ore a fuoco molto lento, almeno sino a quando la carne dell'oca si stacchi dalle ossa. Far sgocciolare la carne in un setaccio e mettere da parte il grasso.

Schiacciare la carne dell'oca con una forchetta in modo da eliminare anche le piccole ossa.

Mettere la carne pressandola in vasi di gres o vetro, riempiendo sino all'orlo e coprendo col grasso della cottura in modo che all'aria si presenti solo uno strato di grasso, per facilitare il compito si può riscaldarlo se fosse diventato solido. I vasi si possono conservare in luogo fresco ed asciutto, o in frigo e durano anche due o tre mesi, ma se aperti vanno consumati entro 5--6 giorni

Ingredienti per 6 persone

- 750g di oca tagliata in porzioni
- 500g di pancetta fresca di maiale a cubetti
- 20 cl di acqua
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 carota tritata finemente

Ricette simili

- [Sformato Di Tacchino](#)
- [Terrina Di Tacchino Alla Frutta Secca](#)
- [Fettine Di Petto Di Pollo Alla Valdostana](#)
- [Tacchino Ripieno Con Patatine](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)

Rollatine Alla Robiola

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tritate finemente le erbe con lo spicchio d'aglio.

Sbucciate la melanzana, tagliatela in 8 fette sottili e grigliatela su una piastra calda.

Battete leggermente le fette di carne con un pestacarne, poi salatele e pepatele, quindi appoggiatevi sopra le fette di melanzana, su cui spalmerete la robiola, e completate il tutto con il trito di erbe.

Arrotolate le fette di carne, legatele con della spago da cucina e rosolatele in olio caldo per 4 minuti. Bagnatele poi con il vino e proseguite la cottura, a fuoco dolce e coperto, per altri 20 minuti.

Spezzettate l'insalata e affettate finemente Il cuore di sedano.

Trasferite il tutto in una ciotola, unite i cannellini e condite con l'olio emulsionato prima con l'aceto, sale e pepe a piacere.

Affettate le rollatine e servitele con l'insalata preparata. Per un sapore più forte, sostituite metà robiola con altrettanto gorgonzola piccante.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di petto di pollo
- 1/2 di melanzana piccola
- 150g di formaggio robiola
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di basilico
- 3 rametti di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di maggiorana
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- per accompagnare:
- 200g di insalata verde mista (insalata lattuga lollo, insalata valerianella),
- 1 cuore di sedano bianco
- 50g di fagioli cannellini lessati
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Pollo E Agrumi](#)
- [Insalata D'anatra](#)
- [Involtini Di Petto Di Pello](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)

Rotolini Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Togliere la pelle alla salsiccia e tagliarla in 8 pezzi.

Battere le fettine di carne.

Sistemare sulle fettine un pezzetto di salsiccia, arrotolarle e chiuderle con uno stecchino.

Dorare gli involtini nell'olio caldo, bagnarli con il vino e salarli. Coprirli e cuocere per circa 25 minuti. Pochi minuti prima di togliere dal fuoco, alzare la fiamma e far restringere il sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di tacchino in 8 fettine
- 100g di salsiccia
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Varianti

- [Rotolini Di Tacchino Al Cumino Con Asiago E Crauti](#)

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)
- [Portafogli Ai Formaggi](#)

Rotolini Di Tacchino Al Cumino Con Asiago E Crauti

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In una padella scottare i crauti con olio, cumino e la buccia grattugiata di 1/2 limone; tenere in caldo. Intanto tagliare la carne in 3 fette e farcire con asiago e salvia, salare ed arrotolare.

Rosolare gli involtini a fuoco vivace con una noce di burro ed olio.

Finire la cottura in forno per 8 minuti.

Servire gli involtini tagliati a rondelle su un letto di crauti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino
- 80g di formaggio asiago
- 100g di crauti
- 5g di cumino
- sale
- olio d'oliva extra-vergine
- 9 foglie di salvia
- 1 limone
- 50g di burro

Ricette simili

- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)
- [Tacchino Farcito Alle Pere](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena Con Verza E Asparagi](#)
- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)

Rotolo Di Pasta Con Pollo E Zucchine

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Per la pasta: versate la farina sulla spianatoia facendo la fontana. Al centro mettete le uova, un cucchiaio d'olio, un pizzico di sale.

Impastate lavorando a lungo in modo da ottenere una pasta soda ma elastica. Lasciatela riposare 30 minuti, poi, usando l'apposita macchinetta, tiratela in sfoglie piuttosto sottili.

Ricavate dalle sfoglie così ottenute delle strisce di dimensioni regolari che lesserete in abbondante acqua salata, quindi tuffatele in una ciotola colma d'acqua fredda e stendetele ad asciugare su un canovaccio. Con la mandolina tagliate le zucchine in lungo, ricavandone delle fettine sottili; sbollentatele nella stessa acqua usata per cuocere le strisce di pasta.

Riducete i funghi a lamelle e trifolateli in padella con aglio, sale, e pepe.

Passate al mixer il petto di pollo con il latte, la panna e l'albume, poi trasferite il ricavato in una ciotola e insaporitelo con abbondante trito aromatico, sale, pepe e parmigiano. Su un canovaccio asciutto allargate alcuni pezzi di pellicola trasparente formando un rettangolo sul quale sistemerete le strisce di pasta, un poco accavallate, per ottenere un rettangolo come quello sottostante. Copritelo con le fettine di zuccina, con il pollo frullato e con i funghi trifolati.

Avvolgete la pasta nella pellicola e nel canovaccio; legate e lessate il rotolo nel brodo vegetale per 25 minuti circa, affettatelo quando sarà ben freddo, versatevi sopra il pomodoro e scaldatelo in forno prima di servirlo.

Ingredienti per 8 persone

- per la pasta:
- 200g di farina bianca
- 2 uova
- olio d'oliva
- sale
- per il ripieno e il condimento:
- 500g di zucchine
- 500g di salsa di pomodoro
- 350g di funghi champignon
- 300g di petto di pollo
- 200g di panna liquida
- 100g di latte liquido
- 40g di formaggio parmigiano grattugiato
- aglio
- trito aromatico (prezzemolo, salvia e rosmarino)
- 1 albume d'uovo
- 200 cl di brodo vegetale
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Pollo Fritto \(2\)](#)
- [Fagiano Con I Funghi](#)
- [Insalata Di Riso Con Pollo Lesso](#)

Rotolo Di Tacchino Alle Olive

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Stendete la fesa, appiattitela per bene con il batticarne. Sopra adagiatevi le fettine di prosciutto cotto e le olive.

Salate e pepate.

Arrotolate la carne e legatela con lo spago bianco da cucina. In un tegame scaldate il burro con due cucchiaini d'olio, aggiungete salvia e rosmarino, fatevi colorire il rotolo per 10 minuti girandolo.

Bagnate con mezzo bicchiere di vino e lasciate evaporare.

Salate e pepate.

Continuate la cottura, coperto, a fuoco basso, per un'ora. Ottimo sia caldo sia freddo. Vini di accompagnamento: Bardolino “Superiore” DOC, Chianti Dei Colli Senesi DOCG, Leverano Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino
- 80g di prosciutto cotto
- 50g di olive verdi
- 30g di burro
- rosmarino
- salvia
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)

Saltimbocca All'italiana

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Per cominciare salate e pepate le fettine di carne, quindi posate su ognuna una fettina di prosciutto, una fogliolina di salvia e fermatele servendovi di uno stuzzicadenti. A parte, in una padella antiaderente, fate riscaldare l'olio e adagiate con cura le fettine dalla parte del prosciutto lasciandole cuocere per un minuto a fiamma alta. Aiutandovi con due forchette, voltate le fettine e continuate la cottura ancora per un altro minuto. Successivamente, toglietele dal fuoco e posatele su di un piatto piano da portata, mentre nella padella versate il vino che lascerete restringere per un minuto fino a ottenere una salsina cremosa che servirà a cospargere i saltimbocca.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino a fette
- 150g di prosciutto cotto
- alcune foglie di salvia
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale fino
- pepe

Ricette simili

- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)

Sancocho De Gallina

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Sistemate la gallina pulita, lavata e tagliate a tocchi e mettetela ad insaporire per 2 ore con metà delle cipolle e dei pomodori.

Soffriggete la metà rimanente in un tegame di coccio insieme alla margarina e all'aglio tritato. Dopo 5 minuti circa, quando il soffritto avrà preso colore versate l'acqua e portate ad ebollizione.

Aggiungete a questo punto la carne, le pannocchie e i platanos. Quando la carne inizierà ad essere lessa, dopo 45 minuti circa, prelevate le pannocchie che conserverete a parte.

Unite ora al brodo di cottura le banane rosse, la manioca, le patate, aggiustate di sale e pepe.

Coprite e proseguite la cottura finché tutti gli ingredienti saranno ben cotti, a questo punto sgranate nel brodo i chicchi di mais e spolverate con il coriandolo fresco prima di servire in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina ruspante
- 1 tazza di cipolla bianca tritata
- 1 tazza di pomodori maturi sbucciati tagliati a pezzi
- 3 cucchiaini di margarina
- 1 cucchiaio di aglio tritato
- 10 tazze di acqua
- 3 pannocchie di mais fresco tagliate in 3 parti
- 2 banane platanos verdi sbucciate tagliate a pezzi
- 2 banane rosse (hartones pintones) sbucciate tagliate a pezzi
- 2 tuberi di manioca (yuca) sbucciati tagliati a pezzi
- 6 patate sbucciate tagliate a metà
- 3 cucchiaini di coriandolo fresco (cilantro) tritato

Ricette simili

- [Matoke](#)
- [Pollo All'indiana](#)
- [Pollo Alla Cacciatora](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Gallina 'mbriaca](#)

Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena

Ricetta di pollo a base di anatra

Ricetta

Pulire accuratamente i funghi, lavarli e asciugarli bene, tagliando anche i più grossi per lungo in modo da uniformare la misura, e metterli a cuocere in padella con solo sale a fuoco vivace per 5 minuti.

Buttare via l'acqua liberata dai funghi e finire la cottura aggiungendo l'aglio tritato e il burro, e poi il prezzemolo.

Aggiustare di sale e pepe e riservare al caldo.

Scaldare una padella antiaderente e rosolarvi le scaloppe di fegato grasso (salate, pepate e passate nella farina) a fuoco molto vivace, 3 minuti per parte. Asciugarle su carta assorbente e servirle con i galletti accanto e qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sopra, a crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegato grasso d'anatra crudo da tagliare in 4 scaloppe
- 1 cucchiaio di aceto balsamico tradizionale di modena
- 300g di galletti
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 50g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena \(2\)](#)

Ricette simili

- [Insalata Di Piccioni Con Canditi E Aceto Balsamico](#)
- [Collo D'oca Farcito](#)
- [Fegato D'anatra Con Cicoria](#)
- [Filetto Di Struzzo In Crosta Di Radicchio Travisano](#)
- [Insalata D'anatra](#)

Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena (2)

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Pulire accuratamente i funghi, lavarli e asciugarli bene, tagliando anche i più grossi per lungo in modo da uniformare la misura, e metterli a cuocere in padella con solo sale a fuoco vivace per 5 minuti.

Buttare via l'acqua liberata dai funghi e finire la cottura aggiungendo l'aglio tritato e il burro, e poi il prezzemolo.

Aggiustare di sale e pepe e riservare al caldo.

Scaldare una padella antiaderente e rosolarvi le scaloppe di fegato grasso (salate, pepate e passate nella farina) a fuoco molto vivace, 3 minuti per parte. Asciugarle su carta assorbente e servirle con i galletti accanto e qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sopra, a crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fegato grasso d'oca crudo da tagliare in 4 scaloppe
- 1 cucchiaio di aceto balsamico tradizionale di modena
- 300g di galletti
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 50g di burro
- sale
- pepe

Varianti

- [Scaloppa Di Fegato Grasso All'aceto Balsamico Di Modena](#)

Ricette simili

- [Collo D'oca Farcito](#)
- [Insalata Di Piccioni Con Canditi E Aceto Balsamico](#)
- [Petto D'oca All'aceto Balsamico](#)
- [Filetto Di Struzzo In Crosta Di Radicchio Travisano](#)
- [Cosce D'oca In Agrodolce](#)

Scaloppine Alla Birra

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Su un piatto piano da portata, disponete la farina e infarinate da ambo i lati le fette di carne. A parte, in una padella antiaderente sciogliete il burro e immergetele lasciandole rosolare per pochi minuti. **Aggiungete** il sale il pepe e irrorate il tutto con la birra che farete evaporare cucinando a fiamma vivace. A cottura ultimata, aggiungete il trito di prezzemolo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di petto di pollo
- 40g di burro
- 4 cucchiaini di birra
- farina
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Bocconcini Di Pollo](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)

Scaloppine Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Dividere a metà i petti di pollo, mondarli, batterli ed infarinarli. Far soffriggere in una padella il burro con l'olio, adagiarvi i filetti di pollo, farli rosolare, salarli, girarli, versare il brandy, farlo evaporare, aggiungere la salvia, i cetriolini e un mestolo di brodo, far cuocere per circa 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 2 cucchiaini di farina
- 20g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 foglie di salvia
- 4 cetriolini sott'aceto
- brandy
- brodo
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo In Salsa Agretta](#)
- [Mousse Di Pollo \(2\)](#)
- [Mousse Di Pollo Bicolore](#)
- [Pollo Allo Speck](#)
- [Insalatina Di Pollo](#)

Scaloppine Di Tacchino Ai Capperi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Dorare le fette di tacchino nell'olio caldo 1 minuto circa per parte. Ridurre la fiamma e cuocere per altri 6 minuti. Se tendono ad attaccarsi aggiungere pochissima acqua fredda. Disporre la carne in un piatto.

Versare nella padella circa 2 cucchiaini di acqua, unire i capperi tritati, il succo di limone, il burro, il sale, mescolare e distribuire sulla carne.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di fettine di petto di tacchino tagliate fini
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto
- 1/2 di limone
- 30g di burro
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Ai Capperi](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Insalata Di Tacchino \(2\)](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)

Scaloppine Di Tacchino Allo Yogurth

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate dorare le fette di tacchino nel burro, salate e bagnate con un po' di brodo. Dopo alcuni minuti aggiungete lo yogurth, coprite e portate a cottura.

Togliete le scaloppine, sistematele su un piatto da portata, nappatele con il loro sugo, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 40g di burro
- 1 vasetto di yogurth
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Alla Crema](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Fesa Cremosa](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)

Scaloppine Di Tacchino Con Fontina

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Affettare il tacchino aprendolo a portafoglio; adagiarvi dentro una fetta di fontina, chiuderlo ed infarinarlo.

Cuocere il tacchino per 10 minuti con il burro, salarlo, peparlo e girarlo. Versarvi del latte ed il succo di limone. Lasciar cuocere ancora per 5 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tacchino
- 2 cucchiaini di farina
- 100g di formaggio fontina
- 50g di burro
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 di limone

Ricette simili

- [Dindo In Cassetta](#)
- [Portafogli Ai Formaggi](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Petti Di Pollo Alla Salvia Con Il Bimby](#)
- [Filetti In Salsa](#)

Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Snocciolate le olive con l'apposito utensile e tagliatele a rondelle.

Tagliate a metà le fette di tacchino e battetele leggermente con il batticarne.

Mettete al fuoco il burro con qualche cucchiata di olio, fate rosolare da ambedue le parti le scaloppine, quindi aggiungete la cipollina tritata finissima e il prosciutto tagliato a dadi piuttosto piccoli.

Salate in giusta misura.

Fate cuocere per qualche minuto, poi aggiungete alla carne le olive, un pizzico di pepe e mezzo mestolino di brodo.

Lasciate cuocere la carne per quindici minuti circa.

Assaggiate, aggiustate eventualmente di sale e servite le scaloppine in tavola accompagnandole con un purea di patate, oppure con dei finocchi cotti nel burro con l'aggiunta di un etto di prosciutto cotto tagliato a dadini.

Servite in piatto caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fettine di petto di tacchino
- 1 fetta spessa di prosciutto crudo
- 100g di olive verdi
- 1 cipollina
- 30g di burro
- poco di brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Di Tacchino \(2\)](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)
- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Pavo Al Horno A La Tehuantepecana](#)
- [Spezzatino Di Tacchino](#)

Sformati Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Far marinare il pollo nel vino bianco, con sale e pepe, per 2 ore. Scolarlo e frullarlo, poi incorporarvi le uova, un po' di panna e 2 cucchiaini di grana.

Amalgamare bene e suddividere il composto in 4 stampini da forno.

Cuocere a bagnomaria in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo a dadini
- 2 uova
- panna da cucina
- vino bianco
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petto Di Pollo Con Piselli](#)
- [Involtini Di Pollo \(3\)](#)
- [Gnocchetti Di Pollo E Ortica](#)
- [Tacchino Alla Panna](#)
- [Polpette Di Pollo](#)

Sformato Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbriciolate finemente i crackers in una terrina e aggiungetevi il latte caldo.

Mescolate energicamente sino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete la carne e la pancetta, il trito di erbe, i pinoli e le uova.

Salate e pepate.

Mescolate vigorosamente gli ingredienti sino a che saranno bene amalgamate.

Imburrate leggermente uno stampo per un plumcake, versatevi il composto premendo e livellando con un cucchiaino.

Ponete in forno già caldo e fate cuocere per circa un'ora.

Potrete servire questo gustosissimo sformato sia caldo che freddo, guarnendo con dell'insalata e pomodori.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di tacchino macinato
- 200g di pancetta affumicata tritata finemente
- 1 cucchiaio di rosmarino
- prezzemolo
- aglio tritato
- 50g di pinoli
- 2 uova
- 20 cl di latte
- 1 confezione di crackers all'avena
- sale
- pepe

Varianti

- [Sformato Di Tacchino E Prosciutto](#)

Ricette simili

- [Rillettes Alla Madre Dell'oca](#)
- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Tortino Di Provolone E Carne](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)

Sformato Di Tacchino E Prosciutto

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbriciolate finemente i crackers in una terrina ed unitevi il latte caldo; mescolate bene per amalgamare il tutto ed aggiungete la carne, il prosciutto e le erbe tritate, le uova: salate e pepate.

Mescolate fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

Versate in uno stampo da plumcake (se antiaderente è il massimo, altrimenti imburratelo leggermente oppure foderatelo di carta da forno) premendo e livellando con un cucchiaino. Ponetelo in forno già caldo, dopo averlo ricoperto con un foglio di alluminio affinché non si secchi troppo, e lasciatelo cuocere per circa un'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di crackers ai 5 cereali
- 400g di polpa di tacchino macinata
- 100g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 160g di latte
- prezzemolo tritato
- rosmarino tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Sformato Di Tacchino](#)
- [Tortino Di Provolone E Carne](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Dindo In Cassetta](#)

Spezzatino Allo Zafferano

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Soffriggere la cipolla tritata con burro e olio, rosolarvi il tacchino, salare e pepare.

Spolverizzare con farina, mescolare, bagnare con vino e far evaporare.

Unire il brodo caldo in cui è stato sciolto lo zafferano.

Portare a cottura a fuoco dolce e a recipiente coperto, unendo, se necessario, brodo caldo.

Servire lo spezzatino con riso pilaf.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spezzatino di tacchino
- 40g di burro
- 1 cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 25 cl di brodo
- farina
- pepe
- sale
- riso pilaf

Ricette simili

- [Tacchino Allo Zafferano](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Quaglie Con Risotto](#)

Spezzatino Di Galletto

Ricetta di pollo a base di galletto

Ricetta

Tagliate la carne a cubetti di 1 cm di lato; mondate lo scalogno e tritatelo finemente insieme all'aglio; riducete a spicchi i fondi di carciofo.

Scottate i pomodori, pelateli, divideteli in quarti, privateli dei semi e tagliate la polpa a filetti.

Fate scaldare l'olio e il burro in una padella capace, rosolatevi i cubetti di galletto, già cosparsi con sale e pepe, a fuoco medio, senza farli colorire.

Unite il trito d'aglio e scalogno e i fondi di carciofo, fate soffriggere tutt'assieme per pochi minuti, poi bagnate col vino, aggiungete i pomodori e fate cuocere a calore moderato per 6-8 minuti, in modo che la carne sia tenera e il fondo di cottura si sia ridotto e leggermente addensato. Al termine, regolate di sale e pepe, cospargete con il rosmarino e servite con contorno di polenta.

Ingredienti per 2 persone

- 300g di carne di galletto
- 30g di scalogno
- 1/2 spicchio di aglio
- 2 fondi di carciofo bolliti
- 200g di pomodori
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 5g di burro
- sale
- pepe bianco
- 6 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di rosmarino

Ricette simili

- [Pollo Alla Romana](#)
- [Oca Brasata](#)
- [Faraona Tartufata Al Cartoccio](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)
- [Galletto In Bellavista](#)

Spezzatino Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Passare i pomodori al passaverdure.

Affettare cipolle e peperoni e cuocerli per 10 minuti con olio, pepe e sale.

Unire le olive, il pomodoro passato e le erbe tritate e far sobbollire per 15 minuti.

Aggiungere il pollo, regolare di sale e pepe e cuocere per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di pollo a tocchetti
- 800g di pomodori perini
- 30g di olive nere
- 2 cipolle
- 2 peperoni
- maggiorana
- timo
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- [Spezzatino Di Pollo \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alle Olive](#)
- [Spezzatino Di Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Spezzatino Di Pollo E Melissa](#)

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Alle Olive](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)

Spezzatino Di Pollo (2)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo in otto pezzi regolari, infarinateli leggermente e fateli colorire a fuoco vivo nel burro. Bagnateli con il vino, lasciate evaporare e continuate la cottura versando ogni tanto del brodo caldo.

Salate, pepate.

Aggiungete i pelati, riducete la fiamma e portate a cottura a fuoco medio. Alla fine, aggiungete un trito finissimo di prezzemolo e buccia di limone tritati.

Mescolate e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 250g di pomodori pelati
- 40g di burro
- 1 limone
- brodo
- farina
- prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- [Spezzatino Di Pollo](#)
- [Spezzatino Di Pollo Al Timo](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alla Birra](#)
- [Spezzatino Di Pollo Alle Olive](#)
- [Spezzatino Di Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Spezzatino Di Pollo E Melissa](#)

Ricette simili

- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo En Salsa De Almendra](#)
- [Pollo Con Melanzane](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollastra Farcita Al Tartufo](#)

Spezzatino Di Pollo Al Timo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzi il pollo e mettetelo a marinare nel vino insieme con sale, pepe e timo.

Preparate a parte il soffritto: tritate finemente la cipolla, la carota, il sedano e 5 foglie di basilico, fateli appassire in padella con l'olio e poca acqua; aggiungervi i pezzi di pollo scolati dalla marinata e infarinati, e rosolarli.

Aggiungete il liquido della marinata. Fatto evaporare il liquido, versate i pomodori passati al setaccio, il resto del basilico, sale e pepe, il timo tritato. La cottura va completata aggiungendo un po' alla volta il brodo tenuto in caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pollo
- 250g di pomodori da sugo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 7 foglie di basilico
- 1 mazzetto di timo
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Pollo In Fricassee](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Rollatine Alla Robiola](#)
- [Petti Di Pollo Alla Paprica](#)

Spezzatino Di Pollo Alla Birra

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Imbiondire le cipolle con olio e burro, unire il pollo infarinato e rosolare per 15 minuti.

Unire le verdure sminuzzate, l'aglio tritato, sale, pepe, dado sbriciolato e alloro e far dorare.

Bagnare con 1/2 dose di birra e portare a cottura unendo, poca alla volta, la rimanente birra.

Unire la panna e bollire per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo a pezzi
- 1 dado
- 40g di burro
- 2 cipolle affettate
- 2 carote
- farina
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 2 patate
- 75 cl di birra
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- pepe
- sale

Ricette simili

- [Kip En Bier \(2\)](#)
- [Pollo Con La Birra](#)
- [Pollo Alla Birra \(3\)](#)
- [Kip En Bier](#)
- [Pollo All'indiana](#)

Spezzatino Di Pollo Alle Olive

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate a pezzetti il pollo. In un tegame scaldate olio, burro, lo spicchio d'aglio e rosolatevi la carne a fuoco abbastanza vivace. Quando ha preso colore salate, pepate, aggiungete i pomodori spellati e tagliati grossolanamente, le olive nere snocciolate.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa mezz'ora.

Disponete sul piatto da portata caldo, cospargete con un ciuffo di prezzemolo tritato e basilico spezzettato. Vini di accompagnamento: Rossese Di Dolceacqua DOC, Colli Del Trasimeno Rosso DOC, Pentro D'Isernia Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 4 pomodori
- 150g di olive nere
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 30g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Pollo Alle Olive \(4\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo](#)
- [Involtini Di Pollo \(4\)](#)

Spezzatino Di Pollo Con Le Mandorle

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate i petti in tre parti nel senso della lunghezza e, a sua volta, ogni striscia a pezzetti. In un tegame scaldate l'olio, mettetevi lo spezzatino, unite le mandorle e cuocete a fuoco vivace per alcuni minuti continuando a mescolare. Quando la carne è ben colorita versate la salsa di soia, salate e bagnate con un po' d'acqua.

Coprite.

Proseguite la cottura per 20 minuti a fuoco moderato.

Servite a tavola ben caldo. Vini di accompagnamento: Colli Morenici Mantovani Rosso DOC, Velletri Rosso DOC, Pollino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo
- 100g di mandorle pelate
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- sale

Ricette simili

- [Petti Di Pollo Alle Mandorle](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Alle Mandorle Con Il Bimby](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)

Spezzatino Di Pollo E Melissa

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Tagliate il pollo a pezzetti.

Versate mezzo bicchiere d'acqua bollente sulle foglie di melissa e lasciate in infusione 2 ore. In un tegame scaldate burro e olio, rosolatevi lo spezzatino per 5 minuti. Nel frattempo, in un recipiente grande in modo che possa contenere tutta la carne, preparate un caramello con lo zucchero appena inumidito.

Lasciate che diventi di un un bel marrone dorato, versatevi sopra l'infusione di melissa, aggiungete la salsa di soia e il pollo.

Cuocete a fuoco basso per mezz'ora.

Mescolate e fate addensare il sugo se occorre. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Nero DOC, Val Nure Pinot Nero DOC, Castel Del Monte Pinot Nero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 10 foglie di melissa
- 30g di burro
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Pollo Al Curry Con Patate E Banane](#)
- [Moa Curry, Umara E Fei'ha](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)

Spezzatino Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulire accuratamente un tacchino giovane e tenero. Tagliarlo a pezzi e metterlo nella padella grande con il prosciutto tagliato a dadini. Quando avrà preso colore aggiungere la cipolla tritata, cospargere con la farina i pezzi di tacchino, far cuocere per alcuni minuti, versare un poco di vino e la salsa di pomodoro diluita in un po' d'acqua tiepida.

Mescolare bene, quindi ricoprire a filo la carne con acqua tiepida.

Salare, pepare e far cuocere lentamente per due ore circa a recipiente coperto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tacchino
- 50g di prosciutto crudo
- farina bianca
- vino bianco
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 cipollina
- sale
- pepe

Varianti

- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)

Ricette simili

- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)
- [Arrosto Di Tacchino Con Uva E Carotine](#)
- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)

Spezzatino Di Tacchino Alla Senape

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliate il petto a cubetti. In una padella scaldate l'olio e il burro, unite la cipolla e l'aglio tritati, fate colorire.

Aggiungete la dadolata di tacchino e rosolatela per 10 minuti.

Salate e pepate.

Versate un bicchiere di vino e fate evaporare.

Bagnate con il brodo tiepido, coprite e cuocete per circa mezz'ora.

Unite la senape sciolta in una tazzina di brodo caldo.

Mescolate e cospargete di prezzemolo tritato.

Cuocete per 15 minuti. Vini di accompagnamento: Ruché Di Castagnole Monferrato DOC, Cesanese Di Olevano Romano “Secco” DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino
- vino bianco secco
- 2 cucchiaini di senape
- 30g di burro
- 1 tazza di brodo
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)

Spezzatino Di Tacchino Con Verdura

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Infarinare i pezzi di tacchino e rosolarli nel burro.

Tritare il sedano e il prezzemolo, tagliare a fette le carote e la cipolla.

Bagnare con il vino il tacchino e far evaporare.

Unire le verdure e i funghi rinvenuti in acqua tiepida.

Unire il brodo, salare, pepare e cuocere per 40 minuti a fuoco dolce.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polpa di tacchino
- 30g di burro
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- 30g di funghi secchi
- prezzemolo
- 2 bicchieri di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- farina

Ricette simili

- [Tacchinella Glassata](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)

Spezzatino Di Tacchino Saporito

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritate cipolla, carota, sedano, aglio e soffriggete il tutto in un tegame con la pancetta tagliata a dadini.

Aggiungete i pezzi di tacchino, mescolate e fate rosolare.

Unite le cipolline e i piselli, lasciateli insaporire, salate, pepate.

Bagnate con il vino, fatelo evaporare, spolverizzate con le erbe aromatiche tritate, bagnate con il brodo.

Passate in forno caldo a 180 gradi e cuocete per due ore.

Mettete il tacchino su un piatto da portata, contornatelo con le verdure, nappate con il sugo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di tacchino a pezzi (cosce, ali, petto)
- 200g di cipolline
- 200g di piselli
- 60g di pancetta
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- timo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 tazza di brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Gallina 'mbriaca](#)
- [La Gallina Ubriaca](#)
- [Pollo All'arancia](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)
- [Tacchino Saporito](#)

Spiedini Con Funghi (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliare a dadi la carne, coprirla di latte e insaporirla con sale, pepe e erba cipollina. Dopo circa mezz'ora asciugarla e infilarla su 8 spiedini alternandola con piccoli champignon.

Ungere leggermente di olio gli spiedini e cuocerli su una griglia ben calda.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di polpa di tacchino
- latte
- sale
- pepe
- erba cipollina
- funghi champignon
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Morbidele Di Tacchino](#)
- [Pane Di Tacchino](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)

Spiedini Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Lavate con cura gli agrumi, servendovi se necessario di uno spazzolino.

Grattugiate le bucce e spremete il succo di entrambi. Servendovi di una ciotola, versate il succo ottenuto, 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine, le scorze grattugiate, sale e pepe.

Immergete i dadini di pollo e lasciateli marinare per circa 2 ore in frigorifero. Successivamente, infilateli in 8 spiedini di legno e fateli cuocere alla griglia per 15 minuti. Nel frattempo, frullate il sughetto della marinata con il basilico, lo yogurth e la menta. Infine, cospargete la salsa allo yogurth sugli spiedini caldissimi e serviteli immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 petti di pollo tagliati a dadini
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 6 foglie di basilico
- 1 manciata di foglie di menta
- 100g di yogurth intero
- sale
- pepe

Varianti

- [Spiedini Di Pollo E Peperoni](#)

Ricette simili

- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Di Pollo Marinati Al Basilico](#)
- [Pollo All'aragonese](#)
- [Pollo Marinato Alle Spezie](#)
- [Petti Di Pollo Alla Senape](#)

Spiedini Di Pollo E Peperoni

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Infilzare con uno stecchino petto di pollo, cipolle e peperoni e cuocere al grill del forno.
Aggiungere il sale e l'olio d'oliva a crudo.

Ingredienti per 4 persone

- petto di pollo
- cipolle
- peperoni
- sale
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo \(8\)](#)
- [Spezzatino Di Pollo](#)
- [Fettine Con Barbabietola](#)
- [Pollo Alla Barbabietola](#)
- [Polpettine Di Pollo \(2\)](#)

Spiedini Di Tacchino

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliate a bastoncini la carne e a fettine verticali una melanzana e due zucchine.

Avvolgete i bastoncini di carne prima nelle melanzane e poi nelle zucchine.

Infilate negli spiedini i rotolini alternandoli alle cipolline.

Ungete d'olio, cospargete con origano e lasciate insaporire.

Grigliate le melanzane e le zucchine avanzate e i peperoni affettati, riunite in una insalatiera e condite con 2 cucchiai di olio, sale, pepe e basilico sminuzzato.

Grigliate gli spiedini, salate, pepate e serviteli con le verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino
- 5 zucchine
- 3 melanzane
- 12 di cipolline sott'aceto
- 2 peperoni
- origano
- basilico
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- sale
- pepe

Varianti

- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granoturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)
- [Insalata Di Tacchino](#)
- [Tacchino Farcito Al Riso](#)
- [Polpettine Di Tacchino E Melanzane](#)

Spiedini Di Tacchino (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Gli ingredienti sono per 12 spiedini.

Tagliate la carne a bocconcini larghi circa 1 cm e lunghi 2.

Spremete il limone e mescolate il succo in un piatto fondo con l'olio, un pizzico abbondante di sale e il rosmarino che avrete tritato finemente.

Lasciate marinare la carne per circa 30 minuti, tenendola coperta e al fresco e rigirandola di tanto in tanto.

Scolate bene la carne senza buttare il liquido della marinata e infilate i pezzettini su spiedini di legno o di metallo.

Scaldare bene il grill del forno oppure una bistecchiera o una padella antiaderente.

Cuocete gli spiedini finché saranno ben dorati su tutti i lati. Quando sono pronti, passateli rapidamente nella marinata per insaporirli e serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino tagliata a fette sottili
- 1 limone
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pizzico di sale

Varianti

- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granoturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)

Ricette simili

- [Arrosto Di Tacchino Con Speck](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Tacchino Ai Wurstel](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)

Spiedini Di Tacchino Al Granoturco

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettete in una ciotola quattro cucchiai d'olio, uno di aceto, sale, pepe, un cucchiaino di senape, un rametto di rosmarino.

Emulsionate bene la salsa.

Tagliate il tacchino a cubetti, le zucchine a rondelle, i pomodori a metà, le pannocchie a fette.

Mettete tutto nella salsa e lasciate marinare un'ora abbondante. Su otto spiedini di legno infilate gli ingredienti alternandoli, ma vicino al tacchino mettete una fettina di speck.

Cuocete gli spiedini sulla griglia bagnandoli spesso con la marinata. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino
- 2 pannocchie di granturco
- 8 fettine di speck
- 2 zucchine
- 4 pomodori
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spiedini Di Tacchino Al Granturco](#)
- [Tacchino Ai Wurstel](#)
- [Tacchino Al Timo](#)
- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Arrosto Di Tacchino Con Speck](#)

Spiedini Di Tacchino Al Granturco

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettete in una ciotola quattro cucchiai d'olio, uno di aceto, sale, pepe, un cucchiaino di senape, un rametto di rosmarino.

Emulsionate bene la salsa.

Tagliate il tacchino a cubetti, le zucchine a rondelle, i pomodori a metà, le pannocchie a fette.

Mettete tutto nella salsa e lasciate marinare un'ora abbondante. Su otto spiedini di legno infilate gli ingredienti alternandoli, ma vicino al tacchino mettete una fettina di speck.

Cuocete gli spiedini sulla griglia bagnandoli spesso con la marinata. Serviteli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino
- 2 pannocchie di granturco
- 8 fettine di speck
- 2 zucchine
- 4 pomodori
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiari di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spiedini Di Tacchino Al Granoturco](#)
- [Tacchino Ai Wurstel](#)
- [Tacchino Al Timo](#)
- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Arrosto Di Tacchino Con Speck](#)

Spiedini Di Tacchino Allegri

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliate la carne a cubetti e avvolgeteli in altrettante fettine di pancetta.

Tagliate a piccoli pezzi il petto di pollo e a rondelle i wurstel. Su ogni spiedino infilate, nell'ordine, un involtino di carne, un acino d'uva, un pezzetto di pollo, una rondella di wurstel e ripetete una seconda volta nello stesso ordine.

Spennellate di olio gli spiedini e cuoceteli sulla griglia calda del forno 10 minuti, salandoli e pepandoli a metà cottura. Passateli su un piatto da portata contornandoli d'insalatina verde.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di fesa di tacchino
- 100g di pancetta a fettine
- 1 petto di pollo
- 4 wurstel
- 1 grappolo di uva nera
- 1 grappolo di uva bianca
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Arrosto Di Tacchino Con Uva E Carotine](#)
- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Filetti Di Pollo Alle Olive](#)
- [Tacchino Ai Wurstel](#)

Spiedini Pollo E Paprica

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 2 ore per la marinata.

Preparate la marinata: mondate le cipolle e tritatele, mettetele in una grande insalatiera; aggiungete l'olio, il timo e l'alloro sbriciolati, la paprica, sale e pepe.

Mescolate con una forchetta.

Lavate le zucchine, asciugatele, tagliatele a fette di 1,5 cm di spessore. Aggiungetele alla marinata.

Staccate le ali e le zampe del pollo e, con un coltellino affilato, disossatele.

Prelevate il resto della carne del pollo e tagliatela a pezzi regolari.

Dovrete ricavarne trentadue pezzi. Metteteli nella marinata, mescolate varie volte e lasciate marinare almeno due ore. Trascorso il tempo della marinata, sgocciolate bene la carne e le zucchine.

Lavate i pomodori, asciugateli e tagliateli in due.

Preparate quattro spiedini di 25 cm di lunghezza con otto pezzi di pollo separati da fettine di zuccina e mezzo pomodoro ciascuno.

Spennellate abbondantemente gli spiedini con la marinata e cospargeteli di paprica.

Grigliate gli spiedini sulla brace da venti a venticinque minuti, spennellandoli ogni tanto con la marinata e voltandoli almeno due volte per ottenere una cottura uniforme.

Servite subito. Vino consigliato: Bardolino.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 3 pizzichi di paprica
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di timo
- 15 cl di olio d'oliva
- 2 cipolle
- paprica
- 4 pomodorini
- 4 zucchine piccole
- 1 pollo da 1500 g

Ricette simili

- [Pollo All'aragonese](#)
- [Pollo Fritto](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo Alla Birra \(5\)](#)
- [Pollo Arrosto Con Datteri E Riso](#)

Spiedini Pollo E Verdure

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 1 ora per la marinata.

Tagliate a triangoli, o a cubetti, i petti di pollo e lasciateli marinare per un'ora nella salsa di soia mescolata al miele, girandoli un paio di volte.

Infilate i triangoli di pollo su spiedini di legno, alternandoli a fette di zucchina, alle pannocchiette e ai pomodorini. Cuoceteli, sulla piastra in ghisa o sulla griglia del barbecue per sei oppure otto minuti, girandoli una sola volta e spennellandoli spesso con la marinata. Vino consigliato: Donnici.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di pomodorini
- 12 di pannocchiette
- 2 zucchine
- 1 cucchiaino di miele
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 400g di petto di pollo

Ricette simili

- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Involtini Di Pollo Alla Soia](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)
- [Pollo Allo Zenzero](#)
- [Ali Di Pollo Alla Cinese](#)

Spiedo Di Quaglie

Ricetta di pollo a base di quaglie

Ricetta

In una ciotola lasciate ammorbidire il burro e poi incorporatevi il rosmarino e una cipolla piccola finemente tritati, sale, pepe.

Pulite e lavate le quaglie, asciugatele con cura. Farcitele con un po' di burro aromatizzato e poi avvolgete ognuna in due fettine di pancetta. Legatele con alcuni giri di spago bianco da cucina. Infilatele sullo spiedo alternandole con le fettine di pane, spennellatele d'olio e cuocetele per circa 25 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi. Ogni tanto spennellatele con il grasso che cola nella sottostante leccarda. Servitele sul piatto da portata contornate di risotto al burro. Vini di accompagnamento: Breganze Cabernet DOC, Colle Picchioni Rosso IGT Del Lazio, Salice Salentino Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 quaglie
- 8 fettine di pane casereccio
- 16 fettine di pancetta
- 30g di burro
- 1 cipolla piccola
- rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Quaglie Al Timo](#)
- [Quaglie Farcite Al Risotto](#)
- [Quaglie Alla Parmigiana](#)
- [Quaglie All'uva Bianca](#)
- [Quaglie All'uva Al Microonde](#)

Stracotto D'oca

Ricetta di pollo a base di oca

Ricetta

Fasciate l'oca con le fettine di pancetta, adagiatela sulla griglia del forno e cuocetela per un'ora e mezzo in forno preriscaldato a 190 gradi. Ritiratela, eliminate la pancetta, sistemate il volatile in una pentola su misura con due cucchiaini d'olio.

Versate vino, aceto e brodo fino a coprirlo.

Aggiungete alcuni grani di pepe, l'alloro e le cipolle intere, un pizzico di maggiorana e di rosmarino tritati e salate.

Cuocete ancora per un'ora sul fornello a fuoco basso, poi togliete l'oca dal recipiente e tenetela al caldo.

Preparate la salsa.

Unite al fondo di cottura la polpa a dadini di un limone sbucciato al vivo, le acciughe dissalate, diliscate e tritate.

Mescolate, ritirate dal fuoco e mantecate il composto con una noce di burro.

Disponete l'oca tagliata a fette su un piatto da portata. Ricopritela con la salsa e guarnitela con l'altro limone a fettine. Vini di accompagnamento: Bricco Manzone VdT Del Piemonte, Tazzelenghe VdT Del Friuli, Salice Salentino Rosso DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 oca di 3000 g
- alcune fettine di pancetta
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 2 bicchieri di aceto di vino
- brodo
- 2 cipolle
- 1 foglia di alloro
- 1 pizzico di maggiorana
- 1 pizzico di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- alcuni grani di pepe
- per la salsa:
- 2 limoni
- 2 acciughe
- burro

Ricette simili

- [Tacchinella All'arancia](#)
- [Oca Brasata](#)
- [Fagiano Al Carpione](#)
- [Arrosto D'oca Con Peperoni In Agrodolce](#)
- [Pollo All'arancia](#)

Stracotto Di Struzzo

Ricetta di pollo a base di struzzo

Ricetta

Raccogliete gli aromi (alloro, chiodi garofano, salvia e rosmarino, bacche di ginepro, cannella, noce moscata) in un sacchetto di garza molto sottile e chiudetelo bene alla sommità.

Tritate finemente carote, sedano e cipolla, metteteli in un tegame a bordi alti, aggiungete 4 cucchiai d'olio e fate soffriggere a fiamma moderata.

Tagliate la carne in 16 grandi cubi e infarinateli. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e rosolatevi la carne.

Passate i cubi nel recipiente del soffritto, aggiungete il vino, il brodo vegetale, la conserva di pomodoro, il sacchetto degli aromi, sale e pepe.

Coprite e cuocete a fuoco moderato per 40 minuti. Vini di accompagnamento: Roero Superiore DOC, Rosso Conero DOC, Lizzano Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di muscolo di struzzo
- 200g di conserva di pomodoro
- 50 cl di vino bianco
- 50 cl di brodo vegetale
- 2 carote
- sedano
- cipolla
- aromi
- 7 cucchiaini di olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)
- [Pollo Alle Olive Di Donna Patrizia](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)

Struzzo Brasato In Salsa Di Menta

Ricetta di pollo a base di struzzo

Ricetta

Fai tostare in un pignattino su fiamma viva 1 cucchiaino di cumino. Polverizza 6 grani di pepe, 1 manciata di foglie di menta (in mancanza, 1 cucchiaino di menta secca), il cumino, mezzo cucchiaino di semi di sedano e 5 grossi datteri snocciolati ; riprendi e trasferisci in tegamino con 2 cucchiaini di miele, 1 cucchiaino di aceto, 3 cucchiaini di uvetta di Pantelleria, 3 cucchiaini di salsa di soia, 3 cucchiaini di pasta d'acciughe e 1 cucchiaio d'olio. Fai bollire finché i datteri sono ben disfatti. Aggiungi cautamente 3 cucchiaini di amido di frumento, mescola perché non faccia grumi, aggiungi la carne di struzzo e 100 g di farina o di orzo già ammolliati ; fa' bollire per almeno un'ora, o almeno finché la carne è ben cotta, aggiungendo acqua di tanto in tanto. Sgocciola la carne e tienila in caldo. Rompi i grani del cereale con un frullino, filtra grossolanamente e versa la parte solida in un piatto di portata, dove la disporrai a corona. Metti la carne, in un pezzo solo o tagliata a fette, in mezzo alla corona ; copri il tutto con la parte liquida del sugo di cottura e decora con grani di pepe subito prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaino di cumino
- 6 grani di pepe
- 1 manciata di foglie di menta
- 1/2 cucchiaino di semi di sedano
- 5 datteri grandi snocciolati
- 2 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 3 cucchiaini di uvetta sultanina di pantelleria
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 3 cucchiaini di pasta d'acciughe
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di amido di frumento
- carne di struzzo
- 100g di farina (o orzo)
- per decorare:
- alcuni grani di pepe

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Pollo Fritto Alla Riccardo Ii](#)
- [Chun Juan Con Salsa Hoi-sin](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)

Stufato Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Unite i pomodori, il curry in polvere, l'aglio, il sale, il pepe e l'olio.

Spalmate il pollo, tagliato a tocchetti, con la salsina e lasciatelo riposare per circa un'ora.

Cuocete il pollo sulla griglia. Servitelo con la salsa di vino bianco (o tamarindo), zucchero, sale e peperoncino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di pomodori pelati
- 1 cucchiaino di curry
- 3 spicchi di aglio schiacciato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 20 cl di vino bianco secco (o tamarindo)
- sale
- peperoncino
- zucchero

Ricette simili

- [Tika](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Saltato Al Pomodoro](#)
- [Spezzatino Di Pollo \(2\)](#)

Suprema Di Pollo Farcita

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Amalgamare 200 g di formaggio di capra e 350 g di salmone affumicato tritato.

Spalmare questa crema su 4 petti di pollo aperti, arrotolarli su se stessi e passare questi involtini nella farina, in due uova sbattute e, infine, nel pangrattato.

Cuocere le supreme di pollo in abbondante burro, a fiamma dolce, muovendole spesso, per circa 20 minuti. Servirle calde.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio di capra
- 350g di salmone affumicato
- 4 petti di pollo
- farina
- 2 uova sbattute
- pangrattato
- abbondante di burro

Ricette simili

- [Involtini Di Pollo](#)
- [Petti Di Pollo Dorati \(2\)](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo](#)
- [Crocchette Di Pollo Con Prosciutto Crudo \(2\)](#)
- [Petti Di Pollo Al Forno](#)

Tacchina Alla Melagrana

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Pulire la tacchina (conservando le frattaglie), lavarla, aggiustarla internamente con sale, pepe e metà burro; legarla all'esterno. Deporla in una pirofila, unirvi il burro rimasto, l'olio, la salvia e cuocere in forno per 3 ore a calore medio.

Irrorare di tanto in tanto col fondo di cottura. A metà versarvi sopra il succo di una melagrana. A cottura ultimata tagliarla in pezzi, condire con una salsa calda di frattaglie, guarnire con chicchi di melagrana.

Ingredienti per 6 persone

- 1 tacchina di 2000 g
- 50g di burro
- 2 melagrane mature
- salvia
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- [Paeta Rosta Al Melgaragno](#)
- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Tacchinella Alla Melagrana \(2\)](#)
- [Tacchino Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Gallina Alla Melagrana](#)

Tacchina Arrosto Alla Melagrana

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Svuotare e disossare la tacchina conservando le frattaglie. Salarla all'interno e mettere metà del burro. Legarla e salarla all'esterno. Porla nella teglia, mettervi il burro rimanente, olio, salvia.

Infornare a 180 gradi e cuocere 3 ore, bagnandola col suo sugo. A metà cottura versarvi il succo di 2 melagrane.

Tritare e cuocere le frattaglie in poco olio, bagnandole col succo di 2 melagrane. A fine cottura salare e pepare.

Tagliare la tacchina e irrorarla con la salsa di frattaglie e grani del frutto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tacchina di 4000 g
- 100g di burro
- 6 melagrane mature e dolci
- olio d'oliva extra-vergine
- salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Paeta Rosta Al Melgaragno](#)
- [Tacchina Alla Melagrana](#)
- [Tacchinella Alla Melagrana \(2\)](#)
- [Gallina Alla Melagrana](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)

Tacchina Ripiena Alla Lombarda

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Tenere a bagno le castagne 12 ore e le prugne qualche ora.

Lessare le castagne e unirle a: prugne, gherigli, mele e pere sbucciate a fette.

Aggiungere carne e pancetta a dadini.

Salare e mescolare unendo il cognac.

Riempire la tacchina con il composto, ricucendola e legando le cosce. Sistemarla in teglia con burro, salvia e rosmarino. Cottura: 3 ore a 180 gradi. Bagnarla col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 tacchina di 4000g svuotata e disossata
- 300g di castagne secche
- 300g di mele smith
- 300g di pere williams
- 200g di prugne secche
- 100g di gherigli di noci
- 50g di carne di vitello tritata
- 50g di pancetta
- 50g di burro
- 2 bicchierini di cognac
- rosmarino
- salvia
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchinella Ripiena](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)

Tacchinella Al Riso

Ricetta di pollo a base di tacchinella

Ricetta

Cospargete internamente la tacchinella con pepe e sale.

Tagliate a pezzettini i peperoni e uniteli al riso lessato condito con metà burro, aggiungete il prosciutto cotto, amalgamate il tutto e farcite la tacchinella.

Cucite l'apertura. In un tegame con un po' di olio sciogliete il restante burro e imbionditevi la cipolla tritata. Sistematevi il volatile, fate insaporire da ogni lato e cuocete per circa 2 ore e 1/2 spruzzando spesso con il vino.

Togliete la tacchinella, diluite il sugo con la panna e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 tacchinella
- 200g di riso
- 150g di burro
- 200g di prosciutto cotto
- 50g di formaggio grattugiato
- 2 peperoni arrosto
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchinella Glassata](#)
- [Pasticcio Di Pollo E Zucchine](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Gallina Campagnola](#)
- [Quaglie Con Risotto](#)

Tacchinella All'arancia

Ricetta di pollo a base di tacchinella

Ricetta

Cuocete in forno a 210 gradi per un'ora abbondante la tacchinella salata e pepata.

Sbucciate 3 arance e tagliatele a fette; le altre due spremetele.

Tagliate a dadini carote, cipolle, pomodori e insaporite tutto in padella con olio, alloro e chiodo di garofano.

Versate il vino e cuocete per 30 minuti.

Caramellate le bucce delle arance con il burro e lo zucchero, bagnatele con aceto, succo d'arancia e fondo di cottura della carne; fate restringere la salsa, aromatizzatela con un po' di Gran Marnier.

Disponete la tacchina sul piatto con salsa e fette d'arancia.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchinella di 3000 g
- olio d'oliva
- 2 carote
- 2 cipolle
- 4 pomodori
- 5 arance
- alloro
- 1 chiodo di garofano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 20g di zucchero
- 2 cucchiaini di aceto di vino
- sale
- pepe
- grand marnier

Ricette simili

- [Stracotto D'oca](#)
- [Anatra All'arancia \(7\)](#)
- [Anatra Alle Arance](#)
- [Oca Brasata](#)
- [Anatra All'arancia \(8\)](#)

Tacchinella Alla Melagrana

Ricetta di pollo a base di tacchinella

Ricetta

Mettete una noce di burro, le foglie di salvia, un pizzico di sale e uno di pepe all'interno della tacchinella. Legatela con il filo da cucina e spalmatela con metà del restante burro.

Sciogliete in un tegame l'altra metà, sistematevi la tacchinella e ponete in forno preriscaldato a 220 gradi per 20 minuti. Quindi riducete il calore a 180 gradi e cuocete per due ore. A questo punto bagnate la tacchinella con il sugo di quattro melagrane e cuocete per altri trenta minuti.

Salate. Con un forchetta pungete il petto e se fuoriesce sugo chiaro ritirate dal forno, eliminate il filo, sistemate l'arrosto sul piatto. Nel sugo di cottura insaporite i chicchi sgranati delle altre due melagrane e cospargete il tutto sulla tacchinella.

Servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 tacchinella
- 80g di burro
- 6 melagrane
- 8 foglie di salvia
- sale
- 1 pizzico di pepe

Varianti

- [Tacchinella Alla Melagrana \(2\)](#)

Ricette simili

- [Tacchinella Arrosto](#)
- [Tacchino Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Tacchina Alla Melagrana](#)
- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Paeta Rosta Al Melgaragno](#)

Tacchinella Alla Melagrana (2)

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Marinare la carne con le verdure e il vino per 1 ora. Avvolgerla nella rete di maiale e cuocerla in forno in crosta di sale a 200 gradi per 40 minuti.

Preparare la salsa spremendo i chicchi di melagrana (tenerne da parte circa 10 a testa per guarnire).

Emulsionare il succo ottenuto con l'aceto, l'olio e il sale.

Tagliare la fesa a fette e irrorare con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di fesa di tacchina giovane
- 1 rete di maiale
- cipolla
- carota
- sedano
- vino bianco
- sale grosso
- per la salsa:
- 4 melagrane mature
- aceto di lamponi
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- [Tacchinella Alla Melagrana](#)

Ricette simili

- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)
- [Paeta Rosta Al Melgaragno](#)
- [Tacchina Alla Melagrana](#)
- [Oca Agrodolce](#)
- [Fesa Di Tacchino Tonnata](#)

Tacchinella Arrosto

Ricetta di pollo a base di tacchinella

Ricetta

Salate e pepate internamente la tacchinella, poi aggiungete un po' di rosmarino, alcune foglie di salvia e il prosciutto crudo tagliato a listerelle.

Cucite l'apertura.

Bardate il petto con la pancetta e fermatela con due o tre giri di spago bianco da cucina. In una pentola mettete olio, burro e rosmarino, sistematevi la tacchinella e fate rosolare a fiamma bassa.

Salate con moderazione una o due volte durante la cottura. Giratela di tanto in tanto bagnandola con il suo sugo. Poco prima che sia cotta, togliete le fettine di pancetta e completate la doratura.

Spruzzate con poca grappa e fiammeggiate. Come tempo calcolate 35-40 minuti ogni chilogrammo di peso, ricordate che la carne di tacchino deve essere cotta bene. Vini di accompagnamento: Valtellina Superiore Valgella DOC, Chianti Colli Aretini DOCG, Aglianico Del Vulture “Vecchio” DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchinella di 3000 g
- 100g di pancetta
- 2 fettine di prosciutto crudo piuttosto grasso
- 30g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- rosmarino
- alcune foglie di salvia
- poca di grappa
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Arrosto \(3\)](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Fagiano Alla Fiorentina](#)
- [Beccacce Al Madera](#)
- [Pollo Alla Diavola \(5\)](#)

Tacchinella Glassata

Ricetta di pollo a base di tacchinella

Ricetta

Fiammeggiare la tacchinella, lavatela, asciugatela, insaporitela dentro e fuori con sale e pepe. Farcitela con il mazzetto di erbe odorose, la buccia d'arancia tagliata a filetti molto sottili e adagiatela in una teglia piuttosto grande. Irroratela d'olio, ponete in forno preriscaldato a 200 gradi e cuocete fino a quando la pelle assume un colore dorato. A questo punto riducete il calore a 170 gradi, spruzzate la tacchinella con il vino e proseguite la cottura bagnandola di tanto in tanto con un po' di brodo tiepido. Trascorse 2 ore dall'inizio della cottura aggiungete nel recipiente carota, sedano e cipolla tritati, coprite il volatile con un foglio di carta d'alluminio e proseguite la cottura per mezz'ora. In un tegame a parte lasciate insaporire nel burro le castagne lessate e i funghi ammollati e strizzati, insaporite con un cucchiaino del sugo della tacchinella, il vino Marsala, salate, pepate e lasciate sobbollire fino a quando si addensa.

Ritirate la tacchinella, adagiatela sul piatto da portata, contornatela con le castagne glassate e versate la restante salsa calda in salsiera. Vini di accompagnamento: Roero “Superiore” DOC, Montefalco Rosso DOC, Aglianico Del Vulture “Vecchio” DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchinella da 1500 g
- 500g di castagne lessate
- 40g di burro
- 20g di funghi secchi
- 1 scorza d'arancia
- 1 mazzetto aromatico
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchierino di vino marsala secco
- brodo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Anatra Ai Funghi](#)
- [Pollo Ai Funghi Con Pomodoro](#)
- [Tacchinella Al Riso](#)

Tacchinella Ripiena

Ricetta di pollo a base di tacchina

Ricetta

Tenere a bagno 12 ore le castagne e cuocerle con il sedano in brodo. Passarne 1/3 al setaccio.

Mescolare salsiccia sbriciolata, castagne intere e passate, sale, brandy, pepe.

Farcire la tacchinella, legarla, salare e pepare, avvolgerla con fettine di lardo. Avvolgerla in carta bianca da forno imburata. Metterla in forno sopra una griglia e porvi al di sotto una teglia con brodo.

Cuocere a 200 gradi per 2 ore. Col fondo di cottura e succo di 1 limone, servire.

Ingredienti per 10 persone

- 1 tacchina disossata (tranne le cosce) di 3500 g
- 600g di castagne secche
- 1 gambo di sedano
- 750g di salsiccia
- 3 cucchiaini di brandy
- alcune fettine di lardo di maiale
- brodo
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Anatra Farcita Alla Toscana](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)
- [Galantina](#)

Tacchino Agli Agrumi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Versate il formaggio in una ciotola, unitevi la salvia e il rosmarino mondati e tritati, qualche goccia di limone e di arancia, salate e pepate.

Stendete la fetta di tacchino su un piano e spalmatela con la crema di formaggio e aromi. Avvolgetela su se stessa in modo da formare un rotolo.

Appoggiate delle fettine di limone e di arancia sul rotolo di tacchino, quindi legatelo con dello spago da cucina in modo da tenere fermo il tutto.

Sciogliete 20 g di burro in una teglia da forno, unitevi l'arrosto, fatelo leggermente rosolare poi bagnatelo con il succo di un limone e di un'arancia mescolati a 1/2 bicchiere di vino.

Sistematelo la teglia in forno già caldo a 200 gradi e cuocete per circa un'ora, unendo di tanto in tanto un poco di acqua calda.

Estraete la teglia dal forno, togliete l'arrosto e tenetelo in caldo nel forno spento.

Passate la teglia sul fornello e unite al sugo un cucchiaino di maizena diluita in un poco di acqua.

Mescolate bene e lasciate il sugo sul fuoco fino a che non si sarà leggermente addensato.

Servite l'arrosto a fette e irrorate con il sugo, dopo avere decorato con le rimanenti fette di arance e limoni.

Ingredienti per 6 persone

- 1 fetta di fesa di tacchino (fette da 800 g)
- 2 limoni
- 2 arance
- 80g di formaggio fresco cremoso
- burro
- maizena
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Varianti

- [Tacchino Agli Agrumi Con Il Bimby](#)

Ricette simili

- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Portafogli Ai Formaggi](#)
- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)

Tacchino Agli Agrumi Con Il Bimby

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Soffriggi nel boccale l'olio e la cipolla per 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla, unisci i bocconcini di tacchino e insaporiscili: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi il succo degli agrumi, il sale, il pepe e cuoci: 15 minuti a temperatura 100 velocità 1. Alla fine incorpora la panna e termina la cottura per altri 2 minuti.

Ingredienti per 5 persone

- 700g di bocconcini di tacchino
- 40g di olio d'oliva
- 1/2 di cipollina
- sale
- pepe
- 1/2 di limone (succo)
- 1/2 di arancia (succo)
- 1/2 di pompelmo (succo)
- 5 cl di panna

Ricette simili

- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(3\)](#)
- [Bocconcini Di Tacchino Con Peperoni E Radicchio](#)
- [Tacchino Alla Crema](#)

Tacchino Ai Capperi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Scaldare 1 cucchiaino d'olio in una padella e farvi dorare leggermente le fette di tacchino a fuoco vivace.

Abbassare la fiamma e cuocere la carne per altri 7 minuti.

Tritare i capperi.

Levare le fette di tacchino dal fuoco e tenerle in caldo. Nella stessa padella mettere 2 cucchiaini di acqua e farla scaldare, togliere dal fuoco e unire i capperi, il succo di 1/2 limone, il burro e poco sale, mescolare e versare sulla carne quando il burro sarà fuso.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di petto di tacchino a fette
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- poco di sale

Ricette simili

- [Scaloppine Di Tacchino Ai Capperi](#)
- [Pollo Alla Salsa Di Capperi](#)
- [Cotolette Di Tacchino](#)
- [Tacchino Al Timo E Capperi](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)

Tacchino Ai Carciofini

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulite, lavate e tritate il prezzemolo.

Battete le fettine di tacchino in modo da renderle più sottili possibile e passatele in un velo di farina.

Fate rosolare la carne in una larga padella con il burro spumeggiante, bagnatela con il vino, fatelo evaporare, salate, pepate e cuocete le fettine 2-3 minuti per lato. Intanto, tagliate a spicchi sottili i carciofini e a rondelle i cetriolini sgocciolati, distribuiteli sulla carne, cospargete con il prezzemolo, insaporite con una generosa macinata di pepe, togliete dal fuoco e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di fettine di fesa di tacchino
- 4 carciofi sott'olio
- 4 cetriolini sott'aceto
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- farina
- 40g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Di Tacchino](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Insalata Di Tacchino Capricciosa](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)

Tacchino Ai Sapori Autunnali

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mondate i funghi e tagliateli a lamelle. Saltateli in padella con una cucchiata d'olio d'oliva. Salateli e pepateli.

Stendete sul tagliere le fettine di carne e salatele leggermente.

Disponete una fettina di prosciutto su ogni fetta di carne.

Suddividete fra le stesse un ottavo dei funghi e qualche semino di cardamomo pestato.

Chiudete le fette a involtino e fissatele con degli stecchini.

Infarinate gli involtini. Rosolateli in 2 cucchiai d'olio e 10 g di burro, ben caldi.

Bagnate con mezzo bicchiere di vino e cuocete per circa 6 minuti.

Affettate le patatine, saltatele in 30 g di burro aromatizzato con salvia e rosmarino e servitele con la carne.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di tacchino (circa 400 g)
- 250g di patatine prelesate
- 100g di funghi porcini freschi
- 8 fettine di prosciutto crudo
- farina bianca
- 40g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- salvia
- rosmarino
- alcuni semi di cardamomo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino E Asparagi](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Spezzatino Di Tacchino](#)
- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)

Tacchino Ai Wurstel

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Preparate un battuto con aglio, rosmarino, sale e pepe.

Cospargete ogni fetta di fesa col battuto, disponetevi lo speck, un wurstel, arrotolate per fare un fagottino e chiudete con uno stecchino da denti o con lo spago da cucina.

Cuocete gli involtini in poco olio d'oliva per far prendere colore alla carne, poi bagnate col brodo e portate a cottura (20/30 minuti).

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino in 4 fette
- 120g di speck
- 4 wurstel
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- rosmarino
- sale
- pepe
- poco di olio d'oliva

Ricette simili

- [Arrosto Di Tacchino Con Speck](#)
- [Tacchino Alla Senape](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granoturco](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)

Tacchino Al Calvados Con Peperoni

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Togliere i semi ai peperoni e tagliarli a rombi.

Tagliare la polpa di tacchino in cubetti e far marinare 2 ore col calvados, rigirandoli ogni tanto. Far appassire nell'olio la cipolla affettata sottilmente, unirvi la carne ben scolata e farla rosolare.

Unire i peperoni; aggiustare di sale, spruzzare di paprica e continuare la cottura a tegame coperto per 20 minuti.

Guarnire col prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polpa di tacchino
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di calvados
- prezzemolo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- paprica

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo E Peperoni](#)
- [Polletti Con Peperonata](#)
- [Pollo Con I Peperoni](#)
- [Petti Di Pollo Arlecchino](#)
- [Involtini Di Tacchino Saporiti](#)

Tacchino Al Cartoccio

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Rosolate in poco olio la pancetta a dadini, la cipolla a fettine, la carota tritata. Quando il tutto è colorito mettete i pomodori spellati e a pezzetti, le olive snocciolate.

Cuocete per circa un'ora.

Infarinate le fette di tacchino, rosolatele nel burro, salate, pepate e spruzzate con poco succo di limone.

Preparate quattro fogli di carta da forno, sistemate su ognuno una fetta di fesa, nappate con il sugo e mettete in forno caldo per dieci minuti.

Servite subito nel cartoccio stesso.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 80g di pancetta
- 20 di olive verdi
- 1 carota
- 1 cipolla
- 500g di pomodori
- poco di olio d'oliva
- burro
- poco di succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Saporito \(3\)](#)
- [Tacchino Saporito](#)
- [Fesa Di Tacchino Tonnata](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)

Tacchino Al Curry

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Scaldare l'olio, disporvi il tacchino e su ogni fetta mettere il trito di odori, i capperi, una presa di sale ed una spolverata di curry.

Coprire il recipiente e cuocere a fuoco moderato per 15-18 minuti, rigirando a metà cottura ed unendo poca acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 fette di tacchino
- 1 trito di cipolla e prezzemolo
- alcuni di capperi tritati
- 1 presa di sale
- 1 spolverata di curry

Ricette simili

- [Tacchino Ai Capperi](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Ai Capperi](#)
- [Pollo Alla Cacciatore \(6\)](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Pollo Al Cocco](#)

Tacchino Al Dragoncello

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Legate la fesa di tacchino come un arrosto, salate, pepate e mettete in un cartoccio di carta oleata con i limoni divisi in quattro, il timo e lo scalogno a fettine.

Sigillate bene il cartoccio e cuocete in forno a 200 gradi per circa un'ora. Quando l'arrostino sarà pronto, tritatelo nel robot da cucina e unitelo al pecorino grattugiato, le uova, il pangrattato, l'aceto, il dragoncello tritato.

Impastate bene tutti gli ingredienti con le mani e ricavatene piccole polpettine rotonde che passerete, una a una, nella farina integrale.

Rosolate le polpettine a fuoco basso nello stesso sugo dell'arrosto, eventualmente allungato con poco brodo o succo di limone, a scelta. Servitele calde con un contorno di riso pilaf.

Ingredienti per 6 persone

- 400g di fesa di tacchino
- 100g di formaggio pecorino romano
- 100g di pangrattato
- 2 limoni
- 1 scalogno
- 2 cucchiaini di aceto al dragoncello
- 3 uova
- 50g di farina integrale di grano
- 1 mazzetto di dragoncello fresco
- 3 rametti di timo
- sale
- pepe nero
- brodo (o succo di limone)

Ricette simili

- [Fesa Agli Aromi](#)
- [Coscia Di Tacchino Alle Erbe](#)
- [Coscette Di Pollo Al Limone](#)
- [Terrina Di Tacchino Con Verdure](#)
- [Cotolette Speciali](#)

Tacchino Al Finocchio

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Far dorare la fesa di tacchino tagliata a fettine con il burro e l'olio.

Diluire i tuorli con il latte, unire i semi di finocchio, il succo del limone, il sale ed un pizzico di paprica.

Versare questa salsa sulla carne, portare a cottura e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- 2 uova
- 1 tazza di latte
- 1 limone
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di paprica
- sale

Varianti

- [Tacchino Al Finocchio \(2\)](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(3\)](#)

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Al Latte](#)
- [Cotolette Di Tacchino Con Noci E Mandorle](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Arrosto Di Tacchino Ripieno In Crosta](#)

Tacchino Al Finocchio (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Dorare le fette di tacchino in olio e burro.

Sbattere i tuorli con una presa di sale, il latte, 1 cucchiaino di semi di finocchio e un pizzico di paprica.

Amalgamare bene la crema e versarla sulla carne.

Proseguire la cottura per il tempo necessario a far addensare la salsa e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino a fette
- 2 tuorli d'uovo
- 1 tazza di latte
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- burro
- 1 pizzico di paprica dolce
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- [Tacchino Al Finocchio](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(3\)](#)

Ricette simili

- [Cotolette Speciali](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)

Tacchino Al Finocchio (3)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Far dorare con un po' di burro e 2 cucchiaini d'olio la fesa di tacchino; intanto diluire i tuorli con la panna, unire i semi di finocchio, il succo del limone e salare.

Versare la salsa sul tacchino rosolato e lasciar scaldare bene.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino a fettine
- burro
- olio d'oliva
- 2 tuorli d'uovo
- 1 tazza di panna
- 1/2 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 limone (succo)
- sale

Varianti

- [Tacchino Al Finocchio](#)
- [Tacchino Al Finocchio \(2\)](#)

Ricette simili

- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Cotolette Speciali](#)
- [Fettine Di Fesa Di Tacchino Con I Funghi](#)
- [Tacchino Al Pomodoro](#)

Tacchino Al Formaggio

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Rosolare la carne nel burro a fuoco basso. Bagnarla con il vino e farlo evaporare quindi unire il brodo, alcune foglie tritate di basilico e sale.

Coprire e cuocere a fuoco lento per 5-10 minuti da tutti e 2 i lati.

Distribuire sulla carne l'emmenthal, coprire il tegame, spegnere il fuoco e far riposare per 5 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 4 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato
- 20g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di brodo
- alcune foglie di basilico
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Saporito \(2\)](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)
- [Involtini Al Sesamo](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(3\)](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)

Tacchino Al Forno

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mescolare il sale con l'aglio e la salvia in polvere. Con la miscela ottenuta cospargere il tacchino e soffriggerlo per qualche minuto nell'olio. Quindi sistemare le fese sulla griglia del forno ben caldo a 200 gradi circa e lasciare cuocere per 1 ora e 10 minuti.

Servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fese di tacchino
- salvia in polvere
- aglio in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Al Curry Con Banane](#)
- [Tacchino Al Vermouth](#)
- [Tacchino Al Gin](#)
- [Pollo Alla Ticinese](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)

Tacchino Al Gin

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritare insieme le bacche di ginepro, la salvia, il rosmarino e l'aglio e steccare con questo trito le cosce di tacchino. Farle rosolare in olio e burro e spruzzarle con un bicchierino di gin. Cuocerle in forno caldo per 1 ora e 30 minuti bagnandole alternativamente con brodo e vino bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cosciotti di tacchino
- 12 bacche di ginepro
- salvia
- rosmarino
- 1 bicchierino di gin
- aglio
- olio d'oliva
- burro
- brodo
- vino bianco
- sale

Ricette simili

- [Cosciotto Di Tacchino Agli Aromi](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Oca Al Forno](#)
- [Pernici Al Forno](#)

Tacchino Al Pepe

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pestare grossolanamente i 3 tipi di pepe, mescolarli e distribuirli su un piano di lavoro.

Marinare per 1 ora la fesa di tacchino in succo di limone e sale. Scolarlo e spalmarlo con il burro ammorbidito. Rotolarlo nel trito di pepe in modo che sia ben coperto.

Infornare a 200 gradi per 75 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino
- 1 limone
- 1 cucchiaino di pepe rosa
- 1 cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di pepe verde
- 50g di burro
- sale

Ricette simili

- [Filetti Di Fesa Di Tacchino Con Asparagi](#)
- [Tacchino Al Dragoncello](#)
- [Tacchino Alla Crema](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)

Tacchino Al Pomodoro

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettete nel tegame la cipolla tagliata finissima e l'olio.

Fate appassire la cipolla, quindi unite i pelati. Fateli scaldare.

Unite il tacchino passato nella farina.

Salate e fate cuocere 10 minuti. E' un piatto leggero e sanissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di fesa di tacchino (fettine da 70 g)
- 1 cipolla
- 250g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- farina
- sale

Varianti

- [Tacchino Al Pomodoro \(2\)](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(3\)](#)

Ricette simili

- [Fettine Di Fesa Di Tacchino Alla Campagnola](#)
- [Tacchino Al Timo](#)
- [Involtini Di Tacchino Saporiti](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)

Tacchino Al Pomodoro (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Affettare al velo la cipolla e farla appassire nell'olio.

Unire i pelati e cuocere a fuoco medio.

Infarinare le fette di tacchino e unirle al pomodoro.

Salare.

Cuocere per 10 minuti rigirando la carne un paio di volte.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di fesa di tacchino
- 1 cipolla
- 250g di pomodori pelati
- olio d'oliva
- farina
- sale

Varianti

- [Tacchino Al Pomodoro](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(3\)](#)

Ricette simili

- [Tacchino Al Timo](#)
- [Involtini Di Tacchino Saporiti](#)
- [Fettine Di Fesa Di Tacchino Alla Campagnola](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)
- [Tacchino Al Vermouth](#)

Tacchino Al Pomodoro (3)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Legare la fesa di tacchino e farla rosolare con un po' d'olio in una casseruola; salarla, bagnarla con il brodo, coprirla e lasciarla cuocere per 90 minuti, unendo di tanto in tanto un po' di brodo caldo. Terminata la cottura, far intiepidire l'arrosto, avvolgerlo in carta d'alluminio e metterlo in frigo.

Lavare i pomodori, affettarli insieme al tacchino. Disporre su un piatto le fette di tacchino, alternate a quelle di pomodoro, salare.

Frullare basilico, olive, aceto di vino, olio, sale e versare sulla carne.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino
- 2 pomodori
- olive snocciolate
- basilico
- aceto di vino
- olio d'oliva
- brodo
- sale

Varianti

- [Tacchino Al Pomodoro](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(2\)](#)

Ricette simili

- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Spiedini Di Tacchino](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granoturco](#)
- [Tacchino Al Formaggio](#)

Tacchino Al Prosciutto

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Infarinare le fettine di tacchino, farle dorare in una padella con il burro, salare e pepare, bagnare con il vino e far evaporare, bagnare con 2 cucchiaini d'acqua e il sugo di limone, far cuocere per 15 minuti, trasferire le fettine di tacchino su un piatto da portata, cospargere con prosciutto tagliato a dadini e il prezzemolo tritato, cospargere con il sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 10 fettine di fesa di tacchino
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 100g di prosciutto cotto
- farina
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 limone piccolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Appetitoso](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)
- [Dindo In Cassetta](#)

Tacchino Al Salto Alle Melanzane

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette. Cospargetele subito di limone, affinché non anneriscano.

Cospargete d'olio il fondo e le pareti della pentola.

Rosolate leggermente le cipolle tagliate a quarti, a pentola coperta.

Tagliate le scaloppine di tacchino in cubetti regolari. Versateli nella pentola, fateli rosolare su tutti i lati, cospargeteli di farina, mescolate.

Lasciate dorare per alcuni minuti.

Salare e pepare.

Bagnate con cherry e lasciate evaporare un attimo.

Aggiungete le melanzane.

Bagnate col brodo, mescolate e coprite. Lasciar cuocere a fuoco lento per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di melanzane
- 1 limone
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 200g di cipolle
- 1000g di scaloppine di tacchino
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe
- 1/4 bicchiere di cherry
- 25 cl di brodo

Ricette simili

- [Morbidele Di Tacchino](#)
- [Petti Di Pollo Al Marsala](#)
- [Insalata Di Tacchino \(3\)](#)
- [Cotolette Di Tacchino \(2\)](#)
- [Filetti In Salsa](#)

Tacchino Al Timo

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliate la fesa di tacchino a tocchetti.

Mondate le verdure e tagliate le carote e le zucchine a tocchetti e le cipolle a spicchi. Mettetele in un largo tegame con 6-7 cucchiaini di olio d'oliva e fate rosolare per 4-5 minuti, unite il tacchino e lasciate su fuoco vivo per altri 5 minuti, rigirando spesso con un cucchiaino di legno.

Bagnate con il vino bianco e quando sarà evaporato, salate, pepate e unite i pomodori pelati sminuzzati.

Coprite e cuocete per circa mezz'ora, unendo il timo un paio di minuti prima di togliere dal fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino
- 400g di pomodori pelati
- 1 cucchiaino di timo fresco
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 carote
- 3 zucchine
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Varianti

- [Tacchino Al Timo E Capperi](#)

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(2\)](#)
- [Tacchino Al Pomodoro](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granoturco](#)

Tacchino Al Timo E Capperi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Lavate i capperi sotto acqua corrente privandoli di tutto il sale, scolateli, asciugateli con un canovaccio e tritateli. In una casseruola su fuoco moderato fate scaldare l'olio. Intanto tagliate il petto di tacchino in 4 pezzi e cospargeteli con un pizzico di sale da entrambe le parti. Adagiateli nella casseruola e fateli leggermente rosolare senza far prendere loro colore. Spolverateli poi di farina, mescolando accuratamente, quindi versate il brodo vegetale o l'acqua in quantitativo sufficiente per coprire il tutto e lasciate cuocere a fuoco moderato. Quando il liquido di cottura sarà ridotto alla metà, togliete i pezzi di petto di tacchino e teneteli in caldo tra due piatti precedentemente riscaldati.

Aggiungete nella casseruola, ancora sul fuoco, i capperi e il timo fresco lavato e asciugato con un canovaccio.

Fate scaldare per un minuto, mescolando con un cucchiaino di legno per staccare il fondo di cottura.

Togliete la salsa dal fuoco e, sempre mescolando, aggiungete il succo di limone, versatela sul petto di tacchino e servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di petto di tacchino
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di farina
- 30 cl di olio vegetale (o acqua)
- per la salsa:
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 1 cucchiaio di timo
- sale

Ricette simili

- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Tacchino Ai Capperi](#)
- [Involtini Di Tacchino Al Sesamo](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)
- [Arrosto Freddo Di Pollo](#)

Tacchino Al Verde

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Preparare il brodo vegetale con le verdure indicate ed il pizzico di sale; dopo un'ora abbondante di cottura togliere le verdure eliminando il porro e ridurre le altre a purea. In 250 g del brodo di verdure ottenuto, versare a pioggia il semolino, aggiungere 3 cucchiaini di purea di verdure; stemperare il tacchino e il parmigiano e aggiungere l'olio d'oliva extra-vergine.

Ingredienti per 1 persona

- 4 cucchiaini di semolino
- 1 vasetto di omogeneizzato di tacchino
- 1 patata
- 1 cuore di carciofo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 pugno di erbe
- 1 porro piccolo
- 1 cucchiaino di formaggio parmigiano
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- [Pollo Meraviglia](#)
- [Meraviglia Di Pollo](#)
- [Polpettine Di Pollo \(2\)](#)
- [Polpettine Di Tacchino E Melanzane](#)
- [Tacchino Farcito Al Riso](#)

Tacchino Al Vermouth

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliare a pezzi la fesa di tacchino, infarinarla e farla rosolare nell'olio con l'aglio e la cipolla tritati.
Salare, pepare, aggiungere il vermouth, la salvia, il brodo caldo e far cuocere per 20-25 minuti.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- 4 cucchiaini di vermouth
- 25 cl di brodo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 4 foglie di salvia
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Burro E Salvia](#)

Tacchino All'aglio

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettere nel mixer l'aglio sbucciato con la pancetta, 2 cucchiaini di olio, il rosmarino e una macinata di pepe.

Frullare e con parte del trito steccare il cosciotto di tacchino.

Distribuire il trito rimasto sulla carne, irrorarla con 1/2 bicchiere di olio e far macerare per 2 ore. Quindi cuocere il tacchino per 1 ora e mezza in forno caldo a 200 gradi spruzzandolo con poco vino bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 5 spicchi di aglio
- 50g di pancetta
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aghi di rosmarino
- pepe
- 1 cosciotto di tacchino
- vino bianco
- sale

Ricette simili

- [Bocconcini Di Tacchino Con Peperoni E Radicchio](#)
- [Cosciotto Di Tacchino Agli Aromi](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Tacchino Al Gin](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)

Tacchino All'ascolana

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Versate il vino in una pentola, unite le erbe aromatiche e fate bollire finché il liquido si è ridotto della metà.

Schiacciate le bacche di ginepro, snocciolate le olive e tritatele con i fegatini, salate, pepate.

Mettete questo ripieno sulla fetta di fesa battuta con il batticarne, arrotolatela, legatela con spago da cucina, lasciatela marinare nel vino (passato al colino per eliminare gli aromi)almeno 4 ore. Scolatelo, avvolgetelo nella reticella di maiale, fatelo rosolare in olio caldo, salate pepate e portate a cottura bagnando con la marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di fesa di tacchino (fette da 800 g)
- 50 cl di vino bianco secco
- rosmarino
- salvia
- basilico
- prezzemolo
- timo
- 2 fegatini di pollo
- 150g di olive nere ascolane
- 80g di olive nere
- alcune bacche di ginepro
- reticella di maiale
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Alle Olive \(3\)](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)
- [Pollo Ai Peperoni \(2\)](#)

Tacchino Alla Barbabietola

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mondate e tagliate a spicchi le barbabietole, posatele in una teglia con le bacche di anice, la cannella, le bacche di cardamomo schiacciate, 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine e un po' di sale. Dopo aver mescolato il tutto infornate a 200 gradi per circa 1/2 ora.

Tagliate a fette il petto di tacchino e fatele dorare per pochi minuti in una padella con olio e sale; quindi adagiate le fette nella teglia con le barbabietole e lasciatelo cuocere ancora per 10/15 minuti.

Servite il piatto caldo, con qualche goccia di aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di petto di tacchino
- 4 barbabietole
- 2 bacche di anice
- 1 bastoncino di cannella
- 2 bacche di cardamomo
- alcune gocce di aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- [Fettine Con Barbabietola \(2\)](#)
- [Pollo Alla Barbabietola](#)
- [Fettine Con Barbabietola](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)
- [Insalata D'anatra](#)

Tacchino Alla Crema

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Grattugiare metà della scorza di 1 arancia, poi spremere tutti gli agrumi e filtrarne il succo.

Tagliare a bocconcini il tacchino e passarlo nella farina.

Appassire la cipolla affettata con 20 g di burro, rosolarvi i bocconcini finché saranno ben dorati.

Unire sale e pepe, il succo degli agrumi, coprire e cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

Irrorare con 4 ore di panna, togliere il coperchio e cuocere ancora pochi minuti.

Cospargere di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di fesa di tacchino
- 1 cipolla
- farina
- 2 arance
- 1 limone
- 1 pompelmo
- burro
- panna
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Tacchino In Bianco](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)

Tacchino Alla Panna

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliare la fesa di tacchino a pezzetti e metterla in padella con i dadini di pancetta, dell'olio di oliva e un pizzico di sale (regolarsi tenendo conto che la pancetta è già saporita). A cottura ultimata aggiungere un bicchiere di vino bianco e farlo evaporare, finché non si forma un sughetto scuro. Quindi aggiungere la panna e far cuocere ancora qualche minuto per farla rapprendere un po'.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- 100g di pancetta dolce a dadini
- vino bianco
- 100g di panna da cucina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- [Involtini Di Fesa Di Tacchino](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Pollo All'aragonese](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Sformati Di Pollo](#)

Tacchino Alla Senape

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In una padella con il burro far rosolare da entrambi i lati le fettine di tacchino infarinate, cospargere di rosmarino, bagnare con il brodo e unire la senape diluita con il brodo.

Salare, coprire, portare a cottura a fuoco lento e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di fesa di tacchino a fette
- 2 cucchiaini di farina
- 30g di burro
- rosmarino
- 1/2 bicchiere di brodo
- 1 cucchiaino di senape
- sale

Varianti

- [Tacchino Alla Senape \(2\)](#)

Ricette simili

- [Tacchino Ai Wurstel](#)
- [Tacchino Agli Agrumi](#)
- [Spiedini Di Tacchino \(2\)](#)
- [Cotolette Di Tacchino Fiorite](#)
- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)

Tacchino Alla Senape (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Battere le fette di carne e infarinarle. In una padella fondere il burro e adagiarvi le fette di tacchino. Farle rosolare da entrambi i lati poi spolverizzare con il rosmarino tritato.

Bagnare con il brodo e girare la carne dopo 5 minuti.

Diluire la senape in poco brodo e versarla sulla carne.

Coprire e cuocere per altri 8 minuti.

Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di fettine di tacchino
- 30g di burro
- rosmarino
- farina
- 1/2 bicchiere di brodo
- 2 cucchiaini di senape
- sale

Varianti

- [Tacchino Alla Senape](#)

Ricette simili

- [Insalata Di Tacchino \(2\)](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granoturco](#)
- [Spiedini Di Tacchino Al Granturco](#)

Tacchino Alle Mandorle E Funghi

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Cospargete i petti di tacchino con sale e pepe, poi lessateli per 20 minuti in acqua bollente con un limone affettato, le carote, la cipolla il sedano e l'aglio mondati, quindi scolateli, conservando il brodo di cottura, e teneteli in caldo.

Pulite i funghi, affettateli e passateli in padella con l'olio e il prezzemolo, finché risulteranno ben rosolati.

Unite le mandorle, mezzo litro di brodo lasciato da parte, lo sherry e il succo dei limoni rimasti, e portate a ebollizione.

Sbattete i tuorli con la panna e, versando poco per volta il brodo preparato, fate cuocere a fuoco dolcissimo per circa 15 minuti, finché la crema si sarà addensata.

Servite i petti di tacchino affettati con la salsa preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di tacchino
- 250g di funghi coltivati
- 150g di mandorle sgusciate spellate
- 10 cl di sherry
- 4 tuorli d'uovo
- 20 cl di panna
- 3 limoni
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fricassee Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Petto D'anatra Con Gallette Di Riso](#)

Tacchino Allo Zafferano

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

In un tegame di coccio soffriggere la cipolla con burro e olio, unire il tacchino e farlo rosolare.

Salare e pepare. Spolverizzarlo con poca farina, mescolarlo, bagnarlo con il vino e farlo evaporare a fuoco vivo.

Sciogliere lo zafferano nel brodo ed unirlo al tacchino.

Portare a cottura a fuoco lento e a tegame coperto, aggiungendo brodo se necessario.

Servire lo spezzatino con il riso pilaf.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di spezzatino di tacchino
- 40g di burro
- 1 cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- 25 cl di brodo
- pepe
- poca di farina
- sale

Ricette simili

- [Spezzatino Allo Zafferano](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Fricassea Di Tacchino Ai Funghi Porcini](#)

Tacchino Appetitoso

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritare finemente il prosciutto.

Infarinare la carne e colorirla da entrambe le parti nel burro.

Salare, pepare, irrorare con il vino, far evaporare e bagnare con 3 cucchiaini di acqua e 1 di limone.

Cuocere per 10 minuti.

Trasferire delicatamente la carne su un piatto caldo, cospargere con prezzemolo e prosciutto.

Irrorare con il fondo e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di fesa di vitello
- 40g di burro
- 1/2 bicchierino di vino bianco secco
- farina
- 1/2 di limone
- sale
- pepe
- 40g di prosciutto cotto (fette da 40 g)
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Ricette simili

- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Saltimbocca All'italiana](#)
- [Pernici In Casseruola](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)
- [Rotolo Di Tacchino Alle Olive](#)

Tacchino Arrosto Alla Melagrana

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fiammeggiare il tacchino, pulitelo bene, liberatelo dalle interiora, lavatelo e asciugatelo. Ora mettetegli nella pancia una noce di burro con la salvia, legatelo in forma, spalmatelo con una noce di burro, mettetelo in una teglia a bordi alti con 4 cucchiaini d'olio, un'altra noce di burro, pepe e sale e fatela cuocere per circa 3 ore in forno a fuoco lento, bagnandolo di tanto in tanto col sugo che cede e aggiungendo a metà cottura il succo di 5 melagrane. Lavatene intanto il fegato, il cuore e il ventriglio ben ripulito, tagliateli a pezzettini, fateli saltare a fuoco vivo con un cucchiaino d'olio e il sugo di un'altra melagrana, poi conditeli con sale e pepe. Quando il tacchino è cotto, tagliatelo a pezzi senza stracciare la pelle, disponete i pezzi in una pirofila, spargete sopra i fegatini e i chicchi di un'altra melagrana, bagnatelo con il suo sugo passato al colino e rimettetelo di nuovo per pochi minuti in forno, prima di servirlo guarnito con la melagrana rimasta tagliata in quattro.

Ingredienti per 6 persone

- 1 tacchino giovane di 2000 g
- 8 melagrane
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- burro
- 5 foglie di salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchina Alla Melagrana](#)
- [Paeta Rosta Al Melgaragno](#)
- [Tacchinella Alla Melagrana \(2\)](#)
- [Tacchinella Alla Melagrana](#)
- [Tacchina Arrosto Alla Melagrana](#)

Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Lavate le prugne, mettele in una tazza e copritele di acqua calda, lasciandole per qualche ora fino a quando si saranno ammorbidite e gonfiate.

Sbucciate le mele, tagliatele a dadini piccoli e spruzzatele con il succo di limone per non farle annerire.

Tagliate a dadini piccoli anche la mollica di pane, mettetela in una ciotola, spruzzatela con il burro fuso e mescolate bene. Unitevi i dadini di mele, le prugne tagliate a pezzettini, le noci tritate, un'abbondante macinata di pepe, un cucchiaino da tè colmo di sale e mescolate con cura per distribuire bene gli ingredienti.

Fiammeggiate il tacchino e svuotatelo.

Ripulite la pelle da eventuali penne e lavatelo a lungo sotto l'acqua corrente quindi asciugatelo, anche internamente, tamponandolo con la carta da cucina.

Insaporite l'interno del tacchino con sale e pepe e riempitelo con il ripieno preparato.

Cucite le due aperture del volatile con un grosso ago e del filo bianco resistente quindi legate le cosce e le ali in modo che rimangano aderenti al corpo.

Preparate un trito finissimo con il pepe verde, le foglioline di un rametto di rosmarino, cinque o sei foglie di salvia e un cucchiaino di timo.

Pennellate completamente il tacchino con l'olio e fatevi aderire il trito preparato rivestendo tutta la pelle. Sistematelo in una teglia ampia possibilmente dotata di una griglietta interna e mettetelo nel forno precedentemente scaldato a 180 gradi. Dopo la prima mezz'ora, coprite la parte del petto con un foglio di alluminio che toglierete durante l'ultima ora di cottura. Il tacchino dovrà rimanere in forno per circa tre ore e mezzo: durante questo tempo dovrete bagnarlo spesso con il sugo che si formerà nella teglia e, se la teglia stessa non è munita di griglia, dovrete girarlo almeno un paio di volte senza dimenticare, circa a metà cottura, di spolverarlo abbondantemente di sale. Una volta cotto, conservate il tacchino nel forno tiepido fino al momento di portarlo in tavola.

Recuperate tutto il fondo di cottura, mettetelo in una casseruolina, e sgrassatelo completamente. Scaldatelo a fuoco dolce e, sbattendo con una frustina, amalgamatevi il composto di burro e farina. Se lo gradite, potete profumare la salsa con un goccio di ottimo cognac e con uno schizzo di salsa worcester. Al momento di servirlo, aprite il tacchino nella parte posteriore, recuperate tutto il ripieno con un cucchiaio e mettetelo in una legumiera.

Versate la salsa in una salsiera riscaldata e accomodate il tacchino intero nel piatto da portata, affettandolo in tavola alla presenza dei commensali.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchinella di 3500 g
- 100g di burro fuso
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 200g di mollica di pane casereccio raffermo
- 2 mele renette
- 120g di prugne secche snocciolate
- 60g di gherigli di noci
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaino di pepe verde secco
- salvia
- rosmarino
- timo
- sale
- pepe
- per legare la salsa:
- 1 cucchiaino di burro
- 1 cucchiaino di farina

Ricette simili

- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Tacchino Di Natale](#)

Tacchino Brinato

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Pulite il tacchino, fiammeggiatelo, lavatelo, asciugatelo; effettuate i tagli necessari sulla pelle per infilarvi la punta delle cosce e girate sul dorso le ali.

Scaldare il forno a 180 gradi.

Versate sul fondo di una terrina ovale uno strato di almeno 2 centimetri di sale e adagiatevi sopra il tacchino. Ricopritelo completamente di sale e inumidite con un po' d'acqua.

Mettete in forno e cuocete per due ore abbondanti. Con un batticarne rompete la crosta di sale, estraete il tacchino, tagliatelo a pezzi e servite.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino di 3000 g
- 3000g di sale grosso

Ricette simili

- [Tacchino Di Natale](#)
- [Tacchino Ripieno Di Cavolini Di Bruxelles](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino Ripieno Di Castagne](#)
- [Oca Ripiena Di Patate](#)

Tacchino Con Le Mandorle

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate imbiondire l'aglio in poco olio, aggiungete il battuto di sedano e carota.

Infarinate le fette di tacchino, aggiungetele al soffritto, fate prendere colore da entrambe le parti, bagnate col vino bianco poi salate e cospargete con le mandorle tritate.

Lasciate cuocere per 10 minuti, aggiungete le mandorle intere e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 2 spicchi di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 10 mandorle tritate
- alcune di mandorle intere
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- poco di olio d'oliva
- sale
- farina

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Cotolette Di Tacchino Con Noci E Mandorle](#)
- [Tacchino Saporito](#)

Tacchino Delicato

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Appiattare leggermente le fette di tacchino e infarinarle.

Fondere una noce di burro e farvi appassire la cipolla tritata.

Aggiungere la carne e farla rosolare da entrambi i lati.

Bagnare con il latte, abbassare il fuoco, salare e lasciar rapprendere il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di petto di tacchino
- 1 cipolla
- latte
- farina
- burro
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Primavera](#)
- [Fettine Alla Crema Di Latte](#)
- [Fettine Di Tacchino Alla Crema Di Latte](#)
- [Polpettine Di Tacchino \(2\)](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)

Tacchino Di Natale

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Ricetta natalizia.

Tritate insieme rigaglie, pancetta, salsiccia; unite la mollica di pane bagnata e strizzata le mele a fette sbucciate, le prugne ammorbidite in acqua tiepida, le castagne e riempitevi il tacchino; aggiungete una noce di burro intrisa di sale e pepe.

Cucite l'apertura, avvolgetelo con le fette di pancetta e cuocete in forno con un po' di burro a 220 gradi per un'ora, poi a 180 gradi ancora per un'ora e mezza circa.

Bagnate ogni tanto il tacchino con il suo sugo. L'ultimo quarto d'ora togliete la pancetta e fate dorare la pelle. Vini di accompagnamento: Barbaresco DOCG, Cabreo Il Borgo VdT Di Toscana, Taurasi DOCG.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino di 3000 g
- 1 noce di burro
- pancetta
- sale
- per il ripieno:
- rigaglie del tacchino
- 40g di pancetta
- 100g di salsiccia
- mollica di pane
- 2 mele
- 250g di castagne lessate
- 100g di prugne secche snocciolate
- burro
- sale
- pepe

Varianti

- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)

Ricette simili

- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino Ripieno Di Castagne](#)
- [Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Tasca Di Tacchino Ai Fichi, Uva Passa E Prugne](#)

Tacchino Di Natale (2)

Ricetta di pollo a base di tacchinella

Ricetta

Ricetta natalizia.

Aprire, pulire e fiammeggiare la tacchinella sulla fiamma del gas per bruciare gli ultimi residui di pelucchi. per il ripieno: lessare le castagne, togliere la pellicina e tritarle grossolanamente; sbucciare le pere e le mele e tagliarle a dadini; far rinvenire le prugne secche in acqua calda, snocciolarle e tagliarle a pezzetti; sbriciolare la salsiccia e affettare il lardo a fettine sottili, tagliandolo poi a dadini.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchinella giovane da 2500 g
- 400g di castagne
- 2 mele
- 2 pere
- 150g di prugne secche
- 150g di salsiccia fresca
- 120g di lardo
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1 bicchiere di brandy
- burro
- vino bianco secco
- brodo

Varianti

- [Tacchino Di Natale](#)

Ricette simili

- [Tacchinella Ripiena](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchinella Glassata](#)

Tacchino Farcito Al Riso

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Lessate il riso in abbondante acqua salata per 10 minuti circa, poi scolatelo. A parte, lessate anche i fagiolini, preferibilmente a vapore.

Private il porro della radice, della parte verde e delle foglie esterne più dure, tritatelo finemente e rosolatelo in una padella con 4 cucchiaini d'olio.

Unite i pisellini e cuoceteli per un paio di minuti.

Aggiungete poi il riso, regolate di sale, pepate a piacere e lasciate insaporire per qualche istante.

Stendete la fetta di fesa su un tagliere, salatela, pepatela e distribuitevi sopra il riso e i fagiolini, quindi arrotolatela, fermandola con del filo da cucina.

Rosolare il rotolo in 4 cucchiaini d'olio, poi bagnatelo con il vino, che lascerete evaporare.

Cuocete quindi per un'ora e 30 minuti, bagnando spesso con del brodo caldo. A fine cottura, lasciate raffreddare, affettatela, profumatela con l'origano tritata e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 750g di fesa di tacchino in una larga fetta
- 80g di riso basmati
- 70g di fagiolini
- 50g di pisellini sgusciati
- 1 porro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- brodo vegetale
- 1 rametto di origano fresco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Petto Di Tacchino In Agrodolce](#)
- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Tacchino Farcito Alle Pere](#)

Tacchino Farcito Alle Pere

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbucciate le pere, eliminate i torsoli e tagliatele ciascuna in 4 spicchi. Spolverizzatele di parmigiano e profumatele con noce moscata; salate e lasciate riposare per circa 10 minuti.

Allargate le fette di tacchino col batticarne e tagliatele in due ottenendo 8 fettine. Al centro di ognuna disponete 1 spicchio di pera, avvolgete e chiudete con spago da cucina.

Salate gli involtini, infarinateli e rosolateli in una casseruola in cui avrete scaldato il burro con 4 cucchiaini di olio.

Fate dorare bene da tutte le parti, quindi bagnate con il vino e lasciate evaporare; sfumate con il brandy e lasciate evaporare anch'esso.

Ritirate la casseruola dal fuoco, incoperchiatela e lasciate riposare la preparazione per 5 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 30g di burro
- 2 pere
- 2 cl di brandy
- 15 cl di vino bianco secco
- farina
- formaggio parmigiano reggiano
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- noce moscata

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Olive](#)
- [Tacchino Di Natale \(2\)](#)
- [Polpette Di Tacchino Alla Noce Moscata](#)
- [Tacchino Farcito Al Riso](#)
- [Dindo In Cassetta](#)

Tacchino Impanato Verde

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Sbattete 2 uova con un po' di sale.

Immergete una alla volta le fette di tacchino. A parte preparate un trito molto fine e abbondante di prezzemolo e pochissimo aglio che unirete al pangrattato.

Impanate la carne. Friggetela in abbondante olio, sistematela su di una carta assorbente per assorbire l'unto in eccesso e servitela tiepida decorate da fettine di uova sode con 1 acciuga arrotolata.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petto di tacchino
- abbondante di prezzemolo
- pochissimo di aglio
- 2 uova
- 2 uova sode
- pangrattato
- acciughe sott'olio
- abbondante di olio per friggere
- sale

Ricette simili

- [Costolette Di Pollo In Insalata](#)
- [Costolette Alla Milanese \(5\)](#)
- [Cotolette Di Tacchino \(2\)](#)
- [Polpette Di Pollo](#)
- [Cotolette Di Tacchino](#)

Tacchino In Bianco

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliare la fesa di tacchino a striscioline sottili, passarle nella farina. Far fondere il burro in una padella con la cipolla tritata e, quando sarà appassita, versare nel recipiente le striscioline di tacchino, facendole rosolare un po'. Spruzzarle col vino e farlo evaporare.

Bagnare la carne con 1 bicchiere di latte, salare, pepare e far cuocere fino a quando il latte si sarà assorbito, formando una salsetta densa e cremosa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- 1 cipolla
- farina
- 80g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Alle Mandorle](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Tacchino Ai Carciofini](#)

Tacchino In Salsa

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Affettare al velo la cipolla e farla appassire in poco olio in una padella antiaderente.

Versare la passata nella padella e farla leggermente ritirare.

Unire le fette di tacchino precedentemente infarinate, aggiustare di sale e cuocere per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di fesa di tacchino
- 1 cipollina
- 200g di passato di pomodoro
- olio d'oliva
- sale
- farina

Varianti

- [Tacchino In Salsa Rosa](#)

Ricette simili

- [Arrosto Di Tacchino Con Uva E Carotine](#)
- [Spezzatino Di Tacchino](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)
- [Tacchino Saporito](#)
- [Tacchino Al Pomodoro \(2\)](#)

Tacchino In Salsa Rosa

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Dorare nell'olio le fette di tacchino.

Mescolare alla farina 1/2 bicchiere di acqua fredda e versarla sul tacchino assieme alle salse tomato ketchup e salsa Worcester.

Salare, alzare la fiamma poi abbassarla e cuocere per qualche minuto.

Togliere la carne, unire il burro al fondo di cottura e poi versare il sugo sulla carne nel piatto di portata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 500g di fettine di petto di pollo
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- sale
- 20g di burro

Ricette simili

- [Fettine Di Petto Di Pollo Alla Valdostana](#)
- [Insalatina Di Pollo](#)
- [Insalata Di Pollo \(9\)](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)
- [Bocconcini Di Pollo Al Sesamo](#)

Tacchino Primavera

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tagliate il petto di tacchino a dadi.

Pulite il sedano, le carote e le zucchine e tagliatele a rondelle.

Preparate un soffritto con la cipolla affettata sottile.

Aggiungete le verdure, fatele rosolare un attimo, aggiungete anche il tacchino leggermente infarinato.

Salate, pepate, bagnate col vino bianco e fate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di petto di tacchino
- 1 cuore di sedano bianco
- 2 zucchine
- 2 carote
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- farina
- sale

Ricette simili

- [Tacchino Al Timo](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Tacchino Delicato](#)

Tacchino Ripieno

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Fate rosolare la salsiccia, spellata e sminuzzata, in un tegame con una noce di burro, a fuoco dolce fino a quando sarà ben dorata, dopodichè trasferitela in una terrina e unitevi 100 g di burro fuso.

Aggiungete anche il pane integrale, privato della crosta e sbriciolato, il sale necessario, una macinata di pepe e il prezzemolo tritato.

Bagnate il tutto con un bicchierino di Marsala secco e mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo, infine incorporatevi un poco di panna.

Pulite il tacchino, lavatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo con della carta assorbente da cucina, quindi strofinatelo dentro e fuori con sale e pepe.

Inserite nella cavità addominale del volatile il ripieno preparato, poi chiudete l'apertura cucendola con ago e filo da cucina.

Trasferite il tacchino in una teglia unta di burro, salatelo ancora un poco e fatelo cuocere nel forno preriscaldato (200 gradi) per due ore, bagnandolo spesso con il suo fondo di cottura. A metà cottura, ponete nella teglia mezza cipolla pulita e tagliata a fettine sottili. Mezz'ora prima del termine, mettete in una casseruolina tre cucchiaini del fondo di cottura, tre di farina e mezzo bicchiere di brodo.

Portate ad ebollizione a calore moderato, mescolando sempre con una frusta, unite il resto della panna, regolate di sale e pepe e lasciate addensare, dopodichè togliete dal fuoco.

Servite la salsa così preparata insieme al tacchino.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino piccolo (da 4000 g)
- 350g di salsiccia
- 120g di pane integrale
- 1/2 di cipolla
- 1 bicchierino di vino marsala secco
- 3 cucchiaini di farina
- sale
- pepe
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di panna
- 1/2 bicchiere di brodo
- 200g di burro

Varianti

- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Tacchino Ripieno Con Patatine](#)
- [Tacchino Ripieno Di Castagne](#)
- [Tacchino Ripieno Di Castagne \(2\)](#)
- [Tacchino Ripieno Di Cavolini Di Bruxelles](#)

Ricette simili

- [Spezzatino Di Tacchino Con Verdura](#)
- [Oca Ripiena](#)
- [Ossibuchi Di Tacchino In Gremolata](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Tacchino Al Prosciutto](#)

Tacchino Ripieno Alla Frutta

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mettete le prugne in acqua tiepida per farle rinvenire.

Togliete la buccia alle castagne, mettetele a bollire per 10 minuti in acqua salata, scolatele, spellatele e trasferitele in una casseruola dove termineranno di cuocere coperte di latte. Quando le castagne avranno assorbito tutto il liquido, unite le prugne sgocciolate, le mele tagliate a fettine, i gherigli di noci ben mondati e tritati; mescolate il composto e aggiungete la pancetta tagliata grossolanamente.

Mescolate ancora e bagnate l'impasto ottenuto con il brandy.

Introducete il ripieno nel tacchino (che avrete prima ben pulito e preparato per la cottura), cucite l'apertura e accomodate il tacchino in una casseruola larga, versatevi sopra il burro fuso, aggiungete gli aromi, salate e pepate.

Ponete in forno caldo a 180 gradi per 3 ore circa, bagnandolo spesso durante la cottura con il suo sugo.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino di 3000 g
- 300g di castagne
- 300g di prugne secche
- 300g di mele
- 100g di gherigli di noci
- 100g di pancetta magra
- 50g di burro
- latte
- 2 bicchierini di brandy
- salvia
- rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Tacchino Di Natale](#)
- [Tacchino Arrosto Con Ripieno Alla Frutta](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta](#)

Tacchino Ripieno Con Patatine

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Private il tacchino delle regaglie, ponetele in una casseruola con una cipolla, sbucciata e divisa in quattro, l'alloro e tant'acqua quanta ne occorre per coprire il tutto e portate ad ebollizione a calore moderato. A questo punto chiudete il recipiente e lasciate sobbollire per 1 ora.

Fate fondere dolcemente in una padella 40 g di burro e soffriggetevi la seconda cipolla tritata finemente, a calore moderato, fino a quando sarà leggermente dorata, dopodichè trasferitela in una capace terrina. Quando le regaglie sono pronte scolatele, conservando il brodo, e unitele al soffritto di cipolla.

Aggiungete anche l'aglio tritato, la carne, il pangrattato, la salvia, la scorza grattugiata e il succo di mezzo limone e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Infine incorporatevi l'uovo sbattuto e insaporite con sale e pepe.

Farcite il tacchino con il composto preparato, fermate con uno stecchino di legno il lembo di pelle del collo e della cavità addominale per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura, quindi ponete il volatile in una teglia che lo contenga agevolmente. Bagnatelo col resto del burro, fuso, cospargetelo con sale e pepe e fatelo cuocere nel forno preriscaldato (180 gradi) per 3 ore e 15 minuti. Quando il tacchino sarà ben dorato, copritelo con un foglio di carta stagnola affinché non scurisca troppo; di tanto in tanto bagnatelo con il suo fondo di cottura. Quando mancano 1 ora e 30 minuti al termine della cottura, mettete nella teglia anche le patatine sbucciate. Alla fine togliete il tacchino dal forno, lasciatelo riposare per 10-15 minuti, quindi trasferitelo su un piatto di portata e contornatelo con le patatine.

Guarnite con il mazzetto di crescione e servite ben caldo, insieme a gelatina di mirtilli, carotine novelle, cavolini alle mandorle e una salsina preparata mescolando il fondo di cottura della carne con un mestolo di brodo delle regaglie.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino pronto per la cottura da 5000 g
- 2 cipolle
- 120g di burro
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 100g di polpa di maiale tritata
- 75g di pangrattato
- 1/2 di limone
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di salvia tritata
- 1 mazzetto di crescione
- 2000g di patatine novelle
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno Lessato](#)
- [Collo D'oca Farcito](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(6\)](#)
- [Sformato Di Tacchino](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)

Tacchino Ripieno Di Castagne

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Lessate le castagne sbucciate. Quando sono cotte, togliete la pellicina e schiacciatele.

Unite il composto alla salsiccia sminuzzata e alle olive verdi tritate.

Salate e pepate.

Amalgamate bene il tutto e farcite con questo impasto il tacchino.

Cucite l'apertura.

Ricoprite il petto con le fette di pancetta e fermatele con diversi giri di spago bianco da cucina.

Salate e pepate.

Spennellate d'olio un tegame, ad agiatevi il tacchino e ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora e mezzo.

Controllate la cottura e bagnatelo di tanto in tanto con il suo sugo. Dopo questo tempo togliete le fette di pancetta e tenete il tacchino in forno ancora mezz'ora in modo che la carne colorisca bene.

Sistematelo il tacchino sul piatto da portata e contornatelo con larghe foglie di lattuga cappuccio. Vini di accompagnamento: Nebbiolo D'Alba DOC, Grave Del Friuli Cabernet DOC, Rosso Conero “Riserva” DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino di 3000 g
- 250g di castagne sbucciate
- 150g di olive verdi snocciolate
- 300g di salsiccia
- 100g di pancetta
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per servire:
- alcune foglie di insalata lattuga cappuccio

Varianti

- [Tacchino Ripieno Di Castagne \(2\)](#)

Ricette simili

- [Tacchino Di Natale](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)
- [Cocktail Di Pollo Alla Paprica](#)
- [Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)

Tacchino Ripieno Di Castagne (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Ridurre la metà delle castagne in purè, aggiungerci 2 cucchiaini di burro, la panna, il sale e il pepe. Intanto in un tegame sciogliete un cucchiaino di burro e rosolateci il cuore e il fegato del tacchino tritati, aggiungendo 1 cucchiaio di pangrattato.

Unite questo composto al purè di castagne precedentemente preparato e farciteci il tacchino; cucitelo e arrostitelo aggiungendo intorno dell'altro burro.

Servite guarnendo con l'altra metà di castagne che avrete lasciato intere.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino
- 400g di castagne lesse
- 2 cucchiaini di burro
- 3 cucchiaini di panna da cucina
- pangrattato
- sale
- pepe

Varianti

- [Tacchino Ripieno Di Castagne](#)

Ricette simili

- [Tacchino Di Natale](#)
- [Tacchino Alla Panna](#)
- [Pollo Farcito Alla Frutta](#)
- [Petto Di Tacchino Farcito Alla Frutta](#)
- [Tacchino Ripieno Alla Frutta](#)

Tacchino Ripieno Di Cavolini Di Bruxelles

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Mondate i cavolini di Bruxelles, pareggiateli alla base e incideteli con un taglietto. Tuffateli in abbondante acqua salata a bollore e lessateli per circa 15 minuti a pentola scoperta. Quando sono cotti, sgocciolateli e divideteli a metà. Raccoglieteli in una terrina, unitevi il prosciutto cotto tritato, salate e pepate.

Amalgamate e farcite con il composto il tacchino.

Cucite l'apertura.

Ricoprite il petto con il lardo che deve essere tagliato a fettine molto sottili, fermatele con diversi giri di spago bianco da cucina.

Salate e pepate.

Spennellate un tegame con abbondante olio, adagiatevi il tacchino e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per un'ora e mezzo.

Controllate la cottura e bagnatelo di tanto in tanto con il suo sugo. Quando manca mezz'ora alla fine togliete le fette di lardo e cuocete ancora in forno per 30 minuti in modo che la carne assuma un colore uniformemente dorato.

Ritirate e lasciate riposare 10 minuti.

Sistematate il tacchino sul piatto da portata caldo e servitelo con un contorno di patate. Vini di accompagnamento: Trento Cabernet DOC, Chianti Classico DOCG, Solopaca Rosso “Superiore” DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tacchino di 3000 g
- 300g di cavolini di bruxelles
- 250g di prosciutto cotto
- 100g di lardo a fettine
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Dindo In Cassetta](#)
- [Involtini Di Tacchino](#)
- [Scaloppine Di Tacchino Con Le Olive](#)
- [Filetti Del Buongustaio](#)

Tacchino Saporito

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Far rosolare un trito di pancetta, sedano, carota, cipolla, prezzemolo e basilico nell'olio, unire la fesa di tacchino tagliata a listarelle, bagnare con il vino, aggiungere il concentrato di pomodoro diluito con il brodo, salare, pepare, far cuocere per circa 20 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- basilico
- pancetta
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 mestoli di brodo
- sale
- pepe

Varianti

- [Tacchino Saporito \(2\)](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Arrostito Di Tacchino All'arancia](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)

Tacchino Saporito (2)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Rosolare nel burro le fette di tacchino. Bagnarle col vino e lasciarlo evaporare poi aggiungere 1/2 bicchiere di brodo, sale, pepe e cuocere coperto, a fuoco basso, per circa 6-7 minuti.

Distribuire il formaggio sulla carne, coprire il tegame, spegnere il fuoco e far riposare per 5 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di fesa di tacchino
- 4 cucchiaini di formaggio emmenthal grattugiato
- 20g di burro
- vino bianco
- 1/2 bicchiere di brodo
- sale

Varianti

- [Tacchino Saporito](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)

Ricette simili

- [Tacchino Al Formaggio](#)
- [Fagottini Di Tacchino Al Sedano](#)
- [Involtini Al Sesamo](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Alla Senape](#)
- [Fesa Di Tacchino Al Forno](#)

Tacchino Saporito (3)

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Tritare sedano, carota, cipolla, prezzemolo, basilico e pancetta e far insaporire tutto con 4 cucchiaini di olio.

Unire il tacchino a listarelle, far dorare, spruzzare di vino rosso, unire il concentrato di pomodoro diluito con il brodo, salare, pepare e cuocere per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di fesa di tacchino
- sedano
- carota
- cipolla
- prezzemolo
- basilico
- pancetta
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- vino rosso
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 2 mestoli di brodo
- sale
- pepe

Varianti

- [Tacchino Saporito](#)
- [Tacchino Saporito \(2\)](#)

Ricette simili

- [Involtini Di Tacchino Con Riso Pilaf](#)
- [Involtini Di Tacchino Ai Peperoni Al Microonde](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Arrosto Di Tacchino All'arancia](#)
- [Tacchino Al Cartoccio](#)

Tasca Di Tacchino Ai Fichi, Uva Passa E Prugne

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Ricaviamo la tasca dalla fesa di tacchino.

Farcire la tasca con gli ingredienti mescolati bene, avvolgerla nella carta forno e legare bene.

Cuocere in forno a 170 gradi come un normale arrosto che bagnerete con vino bianco e brodo, per almeno 1 ora. A cottura, far riposare al caldo per 15 minuti, affettare e servire con il fondo di cottura addensato con poca farina, e patate al forno o con purè di patata.

Ingredienti per 6 persone

- 1/2 di fesa di tacchino
- 500g di carne macinata di vitello
- 100g di pancetta
- 1 uovo
- 4 fichi secchi
- 4 prugne secche
- uvetta sultanina
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- vino
- brodo

Ricette simili

- [Fesa Di Tacchino Ripiena](#)
- [Tacchina Ripiena Alla Lombarda](#)
- [Tacchino Di Natale](#)
- [Tacchino Saporito \(3\)](#)
- [Tacchino Saporito](#)

Terrina Di Tacchino Alla Frutta Secca

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Foderare uno stampo da plum-cake con la pancetta, mescolare bene tutti gli ingredienti insaporendo bene con sale e pepe.

Versare il tutto nello stampo pressando bene, coprire con carta d'alluminio.

Cuocere in forno a bagno maria per circa 150 minuti a 170 gradi. Far raffreddare ponendo un peso sulla terrina.

Servire a temperatura ambiente.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di petto di tacchino a cubetti
- 500g di macinato di maiale
- 100g di lardo di maiale a cubetti
- 10 cl di vino bianco
- 200g di frutta secca mista
- 1 uovo
- 200g di pancetta tesa (o bacon)
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Rillettes Alla Madre Dell'oca](#)
- [Filetto Di Struzzo In Crosta Di Radicchio Travisano](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Anatra Arrosto Con Timballo Di Verdure](#)

Terrina Di Tacchino Con Verdure

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Frullate il petto di tacchino, le erbe aromatiche e la buccia del limone; passate il composto in una ciotola e amalgamatelo con i tuorli, sale, pepe, alcuni cucchiaini di panna, gli albumi montati a neve, i piselli e le carote precedentemente lessati.

Mescolate il tutto e versatelo in uno stampo rettangolare.

Coprite con un foglio di carta d'argento e cuocete a bagnomaria in forno a 170 gradi per un'ora.

Fate raffreddare poi sformate su un piatto da portata e servite con maionese a parte.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di petto di tacchino
- 300g di piselli
- 200g di carote
- 1 cucchiaio di dragoncello tritato
- 1 limone
- 2 uova
- alcuni cucchiaini di panna
- 1 tazza di maionese
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tacchino Al Dragoncello](#)
- [Medaglioni Di Tacchino All'aceto Balsamico](#)
- [Cotolette Di Tacchino \(2\)](#)
- [Spezzatino Di Tacchino Saporito](#)
- [Tacchino Primavera](#)

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Unite i pomodori, il curry in polvere, l'aglio, il sale, il pepe e l'olio.

Spalmate il pollo, tagliato a tocchetti, con la salsina e lasciatelo riposare per circa un'ora.

Cuocete il pollo sulla griglia. Servitelo con la salsa di vino bianco (o tamarindo), zucchero, sale e peperoncino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di pomodori pelati
- 1 cucchiaino di curry
- 3 spicchi di aglio schiacciato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 20 cl di vino bianco secco (o tamarindo)
- sale
- peperoncino
- zucchero

Ricette simili

- [Stufato Di Pollo](#)
- [Pollo Alla Romana](#)
- [Pollo Con I Peperoni \(3\)](#)
- [Pollo Saltato Al Pomodoro](#)
- [Spezzatino Di Pollo \(2\)](#)

Tordi Ai Semi Di Finocchio

Ricetta di pollo a base di tordi

Ricetta

Frollatura: vanno mangiati subito o al massimo con due giorni di frollatura nella parte bassa del frigorifero.

Pulire i tordi, coprirli di acqua leggermente salata, unire le foglie di alloro e i semi di finocchio schiacciati, far prendere l'ebollizione e cuocere a fuoco medio.

Scolare i tordi, non devono essere completamente cotti, metterli in un recipiente di terracotta e coprirli di vino. Così preparati i tordi si conservano per parecchio tempo.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di tordi
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 3 foglie di alloro
- vino bianco secco corposo
- sale

Ricette simili

- [Tordi In Salmi](#)
- [Galletto In Bellavista](#)
- [Petti D'anatra Al Vino Rosso](#)
- [Involtini Di Pollo All'arancia](#)
- [Anatra Alle Arance](#)

Tordi All'aglio

Ricetta di pollo a base di tordi

Ricetta

Spennate i tordi, svuotateli, togliete le teste, salateli e avvolgeteli in una sottile fetta di lardo. In un tegame mettete 40 g di burro, 2 cucchiaini d'olio e il lardo affumicato tagliato a dadini; fate rosolare e poi aggiungete i tordi, il timo, sale e pepe.

Lasciate cuocere per 10 minuti. Intanto rosolate l'aglio a parte con un pezzetto di burro, unite i crostini di pane e lasciate insaporire. Successivamente unite il pane e l'aglio con i tordi e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tordi
- 8 fette sottili di lardo
- 3 fette alte di lardo affumicato
- 4 spicchi di aglio
- 100g di crostini di pane
- timo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Fagiano Arrosto Ripieno](#)
- [Allodole Al Crostone In Salsa](#)
- [Galantina](#)
- [Faraona Al Lardo E Pinot Nero](#)
- [Faraona Ripiena](#)

Tordi All'uva

Ricetta di pollo a base di tordi

Ricetta

Soffriggere nell'olio gli spicchi di aglio con la salvia e le olive; togliere l'aglio dorato e aggiungere il pomodoro spellato, privato dei semi e tritato; far insaporire. Deporre nell'intingolo i tordi e i chicchi d'uva; aggiustare di sale e far cuocere rivoltando ogni tanto i tordi.

Aggiungere del brodo se il fondo di cottura asciuga troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tordi
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 50g di olive nere
- 15 chicchi di uva non matura
- alcuni spicchi di aglio
- 1 pomodoro maturo
- 1 mestolo di brodo
- salvia
- sale

Ricette simili

- [Tordi Alle Olive](#)
- [Insalata Di Pollo Alla Siciliana](#)
- [Tordi In Salmi](#)
- [Tacchino All'ascolana](#)
- [Pollo Farcito Con Filetto Di Maiale](#)

Tordi Alle Olive

Ricetta di pollo a base di tordi

Ricetta

Pulire i tordi (i buongustai preferiscono non vuotarli delle interiora) metterli in una casseruola con mezz'etto di burro, salarli e farli rosolare a fuoco vivo; appena hanno preso colore abbassare il fuoco e proseguire la cottura a calore moderato.

Tritare finemente la cipolla, il sedano, la carota e il midollo, metterli in un tegame e farli soffriggere con il rimanente burro.

Unire la carne tritata, far ben insaporire mescolando, aggiungere i pomodori tritati (eliminare i semi), salare, pepare, allungare con un poco di brodo e cuocere il sughetto per una mezz'ora; unire quindi la maggior parte delle olive intere e le rimanenti snocciolate e tritate (o pestate nel mortaio). Lasciar cuocere la salsa ancora per una decina di minuti; disporre i tordi su un piatto, cospargerli con la salsa e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di tordi
- 70g di burro
- 100g di olive nere
- 100g di polpa di manzo magra macinata
- 30g di midollo
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 di cipolla
- 2 pomodori pelati
- poco di brodo di carne
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Tordi All'uva](#)
- [Faraona Profumata](#)
- [Fagiano Alla Milanese](#)
- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Cappone Ripieno \(3\)](#)

Tordi In Salmi

Ricetta di pollo a base di tordi

Ricetta

Pulire i tordi, salarli e cuocerli allo spiedo o in forno. Una volta cotti togliere le testine e disossare 2 tordi.

Pestare il tutto in un mortaio. In un tegamino cuocere lentamente per 30 minuti nell'olio, il prosciutto tritato, le bacche di ginepro schiacciate, un mestolo di brodo, una spruzzatina di marsala; filtrare al setaccio e riunire il ricavato in un tegame con la poltiglia pestata. Amalgamare; farvi insaporire i tordi per 10 minuti.

Servire con fette di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tordi
- 50g di prosciutto crudo
- 50g di olio d'oliva extra-vergine
- alcune di bacche di ginepro
- 1 spruzzatina di vino marsala secco
- alcune fette di pane casereccio
- 1 mestolo di brodo
- sale

Ricette simili

- [Beccacce In Salmi](#)
- [Petti Di Faraona Con Mirtilli All'agro](#)
- [Piccioni Farciti](#)
- [Piccione Al Vino Rosso E Ginepro Con Mele Caramellate](#)
- [Faraona Delizia](#)

Tori No Kara-age

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Fate marinare il pollo con la salsa di soia, lo zenzero, l'aglio, sale e pepe per 30 minuti.

Mischiate la farina di granturco con la farina di grano tenero. Immergetevi i pezzi di pollo, che avete fatto marinare, fino a coprirli interamente. In una padella scaldate l'olio e friggete i pezzi di pollo per circa 5 minuti fino a quando non diventano dorati.

Guarnite con fette di limone e servite su un piatto coperto da insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 petti di pollo disossati tagliati a cubetti
- 3 cucchiaini di salsa di soia
- 30g di zenzero
- 6 spicchi di aglio
- sale
- pepe nero fresco in granelli
- 2 cucchiaini di farina di granturco
- 2 cucchiaini di farina di grano tenero
- 2 fette di limone

Ricette simili

- [Pollo Marinato Fritto](#)
- [Pollo Con Le Mandorle](#)
- [Petti Farciti](#)
- [Pollo Ai Germogli](#)
- [Pollo Con Castagne](#)

Tortino Di Provolone E Carne

Ricetta di pollo a base di tacchino

Ricetta

Lavate le zucchine, asciugatele e privatele delle due estremità, quindi grattugiatele con la grattugia a fori grandi in modo da ricavare da esse tanti piccoli fiammiferi. In una casseruola fate scaldare il burro e l'olio, in questi fate rosolare dolcemente l'aglio intero e il prezzemolo. Prima che il soffritto prenda colore aggiungete la carne tritata e la salsiccia sminuzzata; fate cuocere a fuoco vivo continuando a mescolare sino a che la carne sarà bianca e 'sgranata'.

Versate la carne in una terrina e aggiungetevi il provolone tagliato a listarelle, le zucchine e le uova.

Salate, pepate e aromatizzate con un'abbondante macinata di noce moscata e mescolate energicamente sino a che gli ingredienti saranno ben amalgamati tra loro.

Versate il composto in una pirofila o tortiera a bordi bassi e ponete in forno già caldo per circa 20 minuti.

Consumate questo piatto possibilmente caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di formaggio provolone dolce
- 300g di polpa di tacchino macinata
- 200g di salsiccia fresca
- 2 zucchine
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 uova
- sale
- pepe
- noce moscata
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ricette simili

- [Pollo Ripieno Alla Nizzarda](#)
- [Sformato Di Tacchino E Prosciutto](#)
- [Cappone Di Morozzo Ripieno Al Forno](#)
- [Pavo Al Horno A La Tehuantepecana](#)
- [Cappone Di Morozzo Natalizio](#)

Uccelletti Con La Polenta

Ricetta di pollo a base di uccelletti

Ricetta

Pulite gli uccellini, fiammeggiateli svuotateli delle interiora, lavateli sgocciolateli bene salateli e pepateli internamente ed esternamente. Con un coltellino scavate le fette di polenta in modo da ottenere delle scodelline e, volendo, smussatele tutt'attorno per dar loro una forma ovale regolare.

Mettete al fuoco un pezzetto di burro con poco olio, unitevi lo spicchio di aglio e lasciatelo appena appena colorire. Versatevi dentro i funghi puliti e affettati, salateli, pepateli e fateli cuocere adagio, mescolandoli di tanto in tanto e unendo, se fosse necessario, pochissima acqua calda. A cottura ultimata spolverizzateli con il prezzemolo tritato eliminando l'aglio. A parte fate rosolare in una padella con un altro pezzetto di burro poco olio e le foglioline di salvia gli uccelletti, rigirando continuamente. Quindi spruzzateli con mezzo bicchiere circa di vino bianco e fatelo evaporare.

Friggete le scodelline di polenta nel rimanente burro e abbondante olio. Sgocciolatele disponetele su un piatto di portata, riempitele con i funghi già cotti e ben caldi e appoggiate su ogni scodellina due uccelletti.

Riunite insieme il sugo di cottura dei funghi e quello degli uccelletti diluitelo con il rimanente vino e lasciatelo sul fuoco fino a quando si sarà ristretto. Versatelo sulle fette di polenta e servite subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di uccelletti
- 8 fette spesse di polenta
- 300g di funghi
- alcune foglie di salvia
- 70g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Filetti Di Pollo Alla Crema](#)
- [Faraona Ripiena](#)
- [Petti Di Pollo Guarniti](#)
- [Filetti Di Pollo Panna E Funghi](#)
- [Tacchino Ai Sapori Autunnali](#)

Uccelletti Con Polenta

Ricetta di pollo a base di allodole

Ricetta

Uccellame di passo in Valtellina: allodole, tordi, viscarde, fringuelli, frisoni, fanelli, pispole e cardellini. Spennati gli uccelli, passarli attraverso la fiamma per strinare le penne rimaste; dare un colpo di forbice alle zampe, togliere le interiora e poi di fianco a ciascun uccello porre una fettina di pancetta ed una foglia di salvia, cercando di tenerli aderenti con uno stecchino. Metterli quindi in una padella con la pancia in giù, salarli e con abbondante burro farli rosolare. A metà cottura aggiungere qualche bacca di ginepro, salvia e rosmarino e, se necessita, un mezzo bicchiere d'acqua, voltarli, ed a fuoco lento lasciare che prendano nel loro sugo un bel colore. Prima di levarli dal fuoco mettere un bel pezzo di burro, e quando questo è ben schiumoso, versare gli uccelli e sugo sopra la polenta pronta in un piatto fondo. Censurata dalla Lipu (lega italiana per la protezione degli uccelli), la ricetta, per buona sorte della stessa lega, è oggi solo un ricordo della buona cucina antica.

Ingredienti per 4 persone

- allodole
- tordi
- fringuelli
- viscarde
- polenta
- frisoni
- pispole
- cardellini
- pancetta
- salvia
- burro
- alcune bacche di ginepro

Ricette simili

- [Allodole In Spiedini Alla Bresciana](#)
- [Quaglie Alla Cacciatora](#)
- [Tordi In Salmi](#)
- [Allodole Arrosto Al Tartufo](#)
- [Tordi All'uva](#)

Uova Di Struzzo

Ricetta di pollo a base di uovo di struzzo

Ricetta

Un uovo di struzzo pesa circa 1500 G. 200 g sono di guscio. Poiché quest'ultimo per il suo valore commerciale va mantenuto integro, se ne trapano la base con una punta conica di 2 cm, poi vi s'introduce un lungo stecchino frullando tuorlo e albume. Il frullato fuoriuscito dal foro e conservato in barattoli di vetro si usa a peso secondo le necessità

Ingredienti per 4 persone

- 1 uovo di struzzo di circa 1500 g

Ricette simili

- [Pollo Al Cartoccio](#)
- [Anatra All'arancia Tedesca](#)
- [Pollo Con Riso E Peperoni](#)
- [Pollo All'aragonese](#)
- [Stracotto Di Struzzo](#)

Wurstel Di Pollo In Insalata Di Radicchio

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Cuocete alla griglia i wurstel. A parte passate in un colino il tuorlo dell'uovo sodo al quale aggiungerete un po' di scorza di limone grattugiata.

Cuocete al forno o al vapore il radicchio, poi fatelo insaporire a fuoco vivo con la cipolla affettata e poco olio per qualche minuto.

Frullate tutto, unite la salsa all'uovo, salate e pepate.

Tagliate a fette i wurstel, disponete le fette a ventaglio nel piatto di portata e cospargete con la salsina al radicchio.

Ingredienti per 4 persone

- wurstel di pollo
- radicchio
- 1 uovo sodo
- 1 cipollina
- poco di olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- [Insalata Di Pollo Con Senape E Uva](#)
- [Insalata Tiepida Di Pollo](#)
- [Insalata Di Tacchino All'avocado](#)
- [Spiedini Di Tacchino Allegri](#)
- [Pollo Ripieno \(2\)](#)

Xinxim Di Gallina

Ricetta di pollo a base di gallina

Ricetta

Tritate il peperone , la cipolla , l'aglio, la menta e il pomodoro.

Unite l'aceto e il prezzemolo tritato.

Mescolate bene e ricoprite con la marinata la gallina tagliata a pezzi.

Fate riposare per un paio d'ore.

Scaldare metà dell'olio di palma in una grande padella e friggete i pezzi di gallina ben scolati.

Lasciate sul fuoco per circa 30 minuti mescolando spesso.

Sistematate il trito nella padella, salate, coprite con un coperchio e lasciate insaporire a fuoco medio per 20 minuti.

Unite l'alloro e proseguite la cottura per altre 2 ore, bagnando di tanto in tanto con dell'acqua calda in modo che la gallina sia quasi immersa nel liquido e possa cuocere in modo uniforme.

Sminuzzate i gamberetti secchi con gli anacardi e le arachidi, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua in modo da ottenere una crema.

Versate il composto nella padella e lasciate cuocere per 15 minuti.

Unite infine l'olio rimasto e il latte di cocco.

Fate cuocere ancora 10 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 gallina piuttosto grossa
- 1 cipolla
- 1 peperone
- 1 pomodoro
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 100g di gamberetti secchi
- 100g di anacardi crudi
- 100g di arachidi crude
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 10 cl di olio di palma
- 10 cl di latte di cocco denso
- alcune foglie di menta
- alcuni rametti di prezzemolo
- sale

Ricette simili

- [Gallina In Padella](#)
- [Pernice Marinata](#)
- [Pollo Alla Ciociara](#)
- [Petti Di Pollo In Agrodolce](#)
- [Pollo Alla Cacciatora \(4\)](#)

Zuppa Di Pollo

Ricetta di pollo a base di pollo

Ricetta

Svuotate il pollo e fiammeggiatelo. Ripulitelo da eventuali pennette, lavatelo con cura sotto l'acqua corrente e lasciatelo sgocciolare.

Mondate e lavate le verdure.

Fate fondere il burro a fuoco dolcissimo in una casseruola capace, aggiungete la farina, mescolate e, mantenendo la fiamma al minimo, fatela schiumare per qualche secondo quindi ritirate la casseruola dal fuoco. Quando il composto si sarà intiepidito, aggiungete due litri abbondanti di acqua calda, mescolando con una frusta perché non si formino grumi.

Rimettete la casseruola sul fuoco, salate e aggiungete l'estratto di carne, le carote, il sedano, il prezzemolo e la cipolla steccata con i chiodi di garofano.

Unite anche il pollo, incoperchiate e, quando riprende l'ebollizione, regolate la fiamma al minimo e proseguite la cottura per circa un'ora e mezzo fino a quando la carne sarà cotta e quasi staccata dalle ossa.

Tirate su il pollo con una schiumarola, spellatelo e disossatelo con le mani.

Tenete da parte i due petti e mettete il resto della carne nel bicchiere del mixer. Unitevi qualche cucchiaio del brodo di cottura e frullate fino ad ottenere una purea liscia che verserete in una casseruola. Diluitela con tutto il brodo di cottura passato da un colino e regolate il sale.

Insaporite la zuppa con una grattatina di noce moscata e unitevi il petto di pollo tagliato a filettini quindi scaldatela e versatela nella zuppiera. Servitela molto calda. A piacere, dopo averla tolta dal fuoco, potete legare la zuppa con qualche cucchiaio di crema di latte.

Ingredienti per 8 persone

- 1 pollo ruspante di 1200 g
- 100g di burro
- 40g di farina
- 2 cucchiaini di estratto di carne
- 1 cipolla
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 2 chiodi di garofano
- noce moscata
- alcuni gambi di prezzemolo
- sale
- alcuni cucchiaini di crema di latte fresca (facoltativo)

Ricette simili

- [Poule Au Pot](#)
- [Pollo Alle Spezie](#)
- [Blanquette Di Tacchino](#)
- [Pollo Alle Erbe Di Monte](#)
- [Pollo Alle Olive](#)